

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50



Vertikaler Grill

Vertical Grill

Grill vertical

Verticale Grill

Parrilla Vertical

Grelhador Vertical

Grill verticale

Grill Pionowy

Grill Vertical

Vertikálny gril



I/B Version
140402

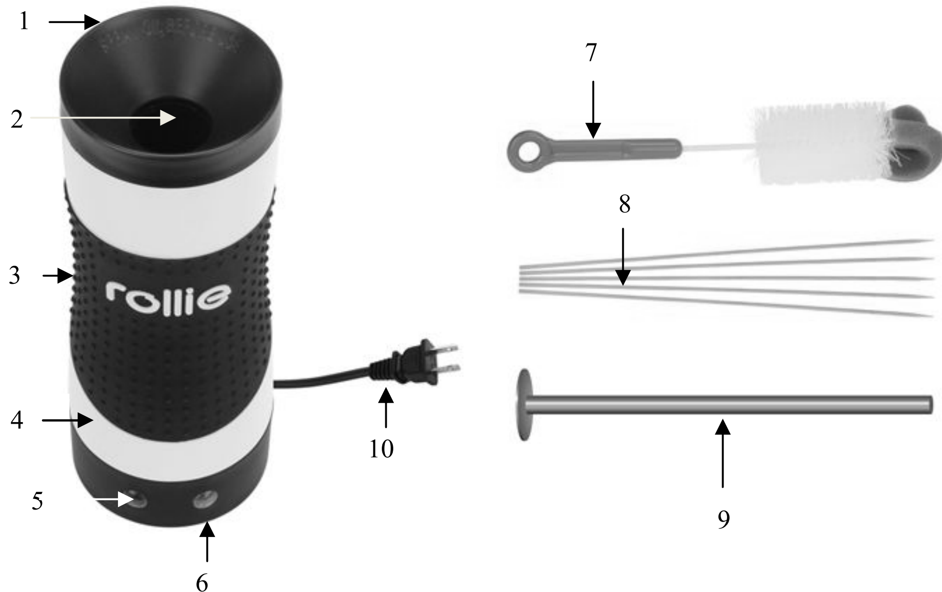
TKG ROLLIE

230V~ 50Hz 230W



Front cover page (first page)

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50



D

1. Einfülltrichter
2. Garraum
3. Cool Touch Silikonring
4. Gehäuse
5. Betriebsleuchte (rot)
6. Temperaturkontrollleuchte (grün)
7. Reinigungsbürste
8. Spieße (5)
9. Stopfer zum Verdichten von Nahrungsmitteln im Garraum (siehe REZEPTE)
10. Netzkabel und Stecker

GB

1. Funnel
2. Cooking chamber
3. Silicone cool-touch ring
4. Housing
5. Power light (Red)
6. Temperature light (Green)
7. Cleaning brush
8. Wooden skewers (5)
9. Packer used to pack food products in the cooking chamber (refer to RECIPE)
10. Power cord

F

1. Entonnoir
2. Chambre de cuisson
3. Anneau isolant en silicone
4. Boîtier
5. Témoin lumineux de mise sous tension (rouge)
6. Témoin lumineux de température (vert)
7. Brosse de nettoyage
8. Piques à brochette en bois (5)
9. Tige "Packer" pour compacter de la nourriture dans la chambre de cuisson (voir RECETTES)
10. Cordon d'alimentation

NL

1. Vultrechter
2. Gaarruimte
3. Cool touch siliconen ring
4. Behuizing
5. Spanningscontrolelampje (rood)
6. Temperatuurcontrolelampje (groen)
7. Reinigingsborsteltje
8. Houten spiesjes (5)
9. Stopper om voedingsmiddelen aan te stampen in de gaarruimte (zie hoofdstuk RECEPTEN)
10. Snoer

SP
1. Embudo
2. Cámara de cocción
3. Anillo de silicona, fresco al tacto
4. Carcasa
5. Luz de encendido (roja)
6. Luz de temperatura (verde)
7. Cepillo de limpieza
8. Brochetas de madera (5)
9. "Packer", se utiliza para el embasado de productos alimenticios en la cámara de cocción (consulte RECETAS)
10. Cable de alimentación

P
1. Funil
2. Câmara de confecção
3. Anel de silicone antitérmico
4. Corpo do motor
5. Sinalizador luminoso de funcionamento (vermelho)
6. Luz indicadora da temperatura (verde)
7. Escova para limpeza
8. Espetos de madeira (5)
9. Empurrador utilizados para empacotar aimentos na câmara de confecção (consulte as RECEITAS)
10. Cabo da alimentação

I
1. Imbuto
2. Vano cottura
3. Anello di silicone, anti-scottatura
4. Alloggio
5. LED rosso
6. Spia luminosa di temperatura (verde)
7. Spazzolina di pulizia
8. Spiedi di legno (5)
9. Premitore usato per premere prodotti nel vano di cottura (vedere RICETTE)
10. Cavo d'alimentazione

PL
1. Wlew
2. Komora grilla
3. Gumowany pierścień izolacyjny
4. Obudowa
5. Lampka kontrolna zasilania (czerwona)
6. Lampka kontrolna temperatury (zielona)
7. Szczoteczkę do czyszczenia
8. Drewniane patyczki (5)
9. Popychacz (zob. PRZEPISY)
10. Przewód zasilający

RO
1. Palnie
2. Recipient de gatit
3. Invelis de silicon
4. Carcasa
5. Lampă funcționare (rosu)
6. Indicator de temperatura (verde)
7. Perie de curatat
8. Tepuse lemn (5)
9. Ambalator folosit pentru a ambala alimentele in recipientul de gatit (vezi RETETE)
10. Cablu de alimentare

SK
1. Lievik na plnenie
2. Varný priestor
3. Silikónový prstenec chladný na dotyk
4. Kryt
5. Kontrolka prevádzky (červená)
6. Kontrolka teploty (zelená)
7. Čistiaca kefka
8. Drevené špízy (5)
9. Nástroj na zatláčanie potravín vo varnom priestore (pozri Recepty)
10. Sieťový kábel

(D) GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.
Wichtig: *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, besonders wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.*

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse Ihres Gerätes niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie niemals ein Teil Ihres Gerätes in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.

- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie diese nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile ebene Fläche damit es nicht fallen kann.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die verschiedenen Teile des Gerätes montieren, auseinandernehmen oder reinigen.
- Es sollte kein Material wie ein Tischtuch oder Kunststoff zwischen dem Gerät und der Oberfläche geben. Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr! Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Garraums nicht abgekratzt wird, da ansonsten kleine Teile der Beschichtung in die Nahrung gelangen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie nur die mitgelieferte Reinigungsbürste, um die Nahrung abzukratzen.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt. Berühren Sie nicht die warmen Teile des Gerätes, sondern benutzen Sie die Plastikgriffe. Tragen Sie Ofenhandschuhe. Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Bei Gebrauch niemals das Gerät umstellen.

- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- Achtung: Wenn das Symbol ⚠ auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden.

  Das Symbol ⚠ wurde immer auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur angebracht. Aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können während des Gebrauches heiß werden. Deshalb ist es ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz zu arbeiten. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer ratsam, sich zu schützen.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

ANWENDUNGSBEREICH/TÄTIGKEITSBEREICH

- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Dieses Gerät ist bestimmt für Haushaltsanwendungen und ähnliche Nutzanwendungen wie:

  Dem Personal vorbehaltene Küchenecken in Laden, Büros und anderen berufsmäßigen Umgebungen.
  Bauernhöfe.
  Die Benutzung durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
  Umgebungen des Gästehaustyps.

BEMERKUNG

Das Gerät hat ein kurzes Kabel damit der Benutzer nicht darüber fallen oder darauf treten kann. Sie können durchaus eine Verlängerungsschnur benutzen. Achten Sie dennoch auf folgendes:

- Die Spannung der Verlängerungsschnur sollte mindestens 16 Ampere sein. Eine Verlängerungsschnur von weniger als 16 Ampere könnte überheizen und beschädigt werden.
- Um Unfälle zu vermeiden, darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht herunterhängt und Sie darüber stolpern.

EINLEITUNG

Der Rollie® Grill ist ein benutzerfreundliches Gerät. Die einzigartige Ausführung kocht Nahrungsmittel mit minimalem Raumbedarf und kann fast überall benutzt werden.

Der Rollie® Grill kann Eier und andere Nahrungsmittel auf viele verschiedene Weisen kochen, und ist deshalb ein äußerst praktisches Gerät für die Zubereitung des Frühstücks oder für gesunde Snacks.

EIGENSCHAFTEN DES ROLLIE® GRILLS:

1. **Garraum:** Ermöglicht es Ihnen, bis zu 2 GROßE Eier zur gleichen Zeit zu kochen, und hat eine Antihaftbeschichtung, damit der Garraum leicht gereinigt werden kann.
2. **Cool Touch Oberfläche der Griffzone:** Der einzigartige Silikon-Gummimantel des Gerätes bietet einen Wärmeschutz für eine sichere Handhabung.
3. **Kontrollleuchten:** Wenn das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird, leuchtet die *rote Kontrollleuchte* auf. Wenn der Rollie® Grill betriebsbereit ist, leuchtet die *grüne* Kontrollleuchte auf.
4. Der **Mehrzweckstopfer** ermöglicht es Ihnen, den Rollie® Grill auch mit Fleisch oder mit Teig zu verwenden, und vergrößert also noch die Vielseitigkeit des Grills, die ihn von anderen ähnlichen Geräten unterscheidet.
5. Der Rollie® Grill kann auch benutzt werden zum Braten mit **Spießen** (5 Spieße sind im Lieferumfang).
6. Eine Reinigungsbürste ist im Lieferumfang.
7. **Keine Montage nötig.**

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Innere des Garraums wie beschrieben im Kapitel "REINIGUNG". TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN!
- Während des ersten Gebrauchs entwickelt die Antihaft-Beschichtung Qualm. Dieser Rauch ist NICHT schädlich und verschwindet nach kurzer Zeit.
- Vor dem ersten Gebrauch:
  1) Stellen Sie den Rollie® Grill auf eine flache, ebene Oberfläche.
  2) Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose, und heizen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten auf. Es könnte dabei Rauch entstehen, dies ist normal. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät völlig abkühlen. Reinigen Sie es dann wie beschrieben im Kapitel "REINIGUNG".

GEBRAUCH

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, hitzebeständige, ebene Oberfläche.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die rote Betriebsleuchte (5) leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät funktioniert.
- Die grüne Temperaturkontrollleuchte (6) leuchtet auf, wenn das Gerät betriebsbereit ist.

Anmerkung: Während des Gebrauchs wird diese grüne Kontrollleuchte regelmäßig an- und ausgehen.

Achtung: Während des Gebrauchs wird der Garraum heiß. Das Gerät könnte auch Dampf erzeugen. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe als Schutz, wenn Sie das Gerät handhaben

oder wenn Sie die Speisen aus dem Gerät nehmen. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen.

- Sobald die grüne Leuchte an ist und das Gerät betriebsbereit ist, benutzen Sie ein Speiseöl-Spray. Halten Sie dazu das Gerät waagerecht, sprühen Sie ein "Antihaft-Speiseöl-Spray" in den Garraum, und stellen Sie dann das Gerät aufrecht. Dieses Verfahren hat sich als sehr effizient erwiesen.
- *Alternativ können Sie einen Teelöffel Speiseöl in den Garraum gießen und, indem Sie mit dem Handgelenk Kreisbewegungen machen, die Wände des Garraums mit Speiseöl überziehen, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.*

Allgemeiner Gebrauch

- Besprühen Sie den Rollie® Garraum mit Antihaft-Speiseölspray, oder gießen Sie einen Teelöffel Speiseöl in den Garraum und überziehen Sie die Wände des Garraumes wie oben beschrieben.
- Schlagen Sie 1-2 große Eier direkt in den Garraum.
- Für hartgekochte Eier, ungefähr 6-8 Minuten kochen: Dann sollten die Eier normalerweise aus dem Garraum aufsteigen (ein leichtes Schütteln oder die Verwendung eines Spießes sind hilfreich).
- Für weiche Eier nehmen Sie diese einfach nach ungefähr 5 ½ Minuten aus dem Garraum heraus.

Tipps

- Bevor Sie den Stecker des Rollie® Grills in eine Steckdose stecken, stellen Sie sicher, dass das Gerät gründlich gereinigt ist.
- Benutzen Sie normale oder große Eier (für beste Ergebnisse benutzen Sie herkömmliche Eier ohne Zusatzstoffe).
- Nicht mehr als zwei große Eier gleichzeitig benutzen.
- Vor jedem Gebrauch "ANTIHAFT-SPEISEÖLSPRAY" in den Garraum sprühen, oder einen Teelöffel Speiseöl in den Garraum gießen und die Wände des Garraumes überziehen.
- Das Eigelb und das Eiweiß nicht vermischen (die Eier nicht schlagen soweit nicht anders im Rollie® Rezeptbuch angegeben).
- Es ist normal, dass die Garergebnisse bei mehrmaligem Gebrauch voneinander leicht abweichen können.
- Die Garzeit kann variieren je nach den Lebensmitteln, je nach der Anfangstemperatur oder je nach der eingefüllten Menge.
- Die Spieße dienen der einfacheren Entnahme der fertig gegarten Lebensmittel.
    - Wenn Sie zum Beispiel einen eingerollten Tortilla-Wrap, oder ein ähnliches in den Garraum geben, ist ein Spieß sehr nützlich um das eingerollte Nahrungsmittel in den Garraum und gegen die Wände zu drücken und in der Mitte weit offen zu lassen.
    - Spieße können während des Garprozesses in die Nahrung gesteckt werden, damit Sie die Nahrung einfach herausziehen können.
    - Benutzen Sie nur die mitgelieferten Spieße (oder Holzspieße). Metallspieße könnten die Antihaft-Beschichtung im Garraum dauerhaft beschädigen.
- Eier können auf verschiedene Weisen gekocht werden. Sie brauchen nicht zu warten, bis die Eier völlig gekocht sind: Eier können früher oder später herausgeschüttet werden je nachdem, ob Sie weiche, mittelmäßige, oder harte Eier wollen.
- Rühreier werden größer, wenn sie gekocht werden. Um diesen Effekt zu verringern, empfehlen wir Ihnen die geschlagenen Eier mit gemahlenen Keksen zu vermischen, und stellen Sie sicher dass Sie den Garraum nicht mehr als zur Hälfte füllen.
- Alle Nahrungsmittel, und insbesondere Fleisch und Geflügel, sollten vor dem Kochen gründlich aufgetaut werden.

- Wir empfehlen den Gebrauch eines Fleischthermometers um sicherzustellen, dass die Nahrung gut gar gekocht ist.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät völlig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Benutzen Sie die mitgelieferte Bürste um die Innenseite zu reinigen. Streichen Sie eine kleine Menge Spülmittel auf die befeuchtete Bürste und reinigen Sie den Garraum gründlich. Danach mit Leitungswasser ausspülen. Sie können dann das Gerät auf einem trockenen Küchenpapier auf den Kopf stellen um es trocknen zu lassen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel, der Stecker und die Kontrollleuchten nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
- **TAUCHEN SIE DAS GERÄT, DAS NETZKABEL ODER DEN STECKER NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.**
- Der “Stopfer” kann in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Gut spülen und unmittelbar abtrocknen.
- Reinigen Sie niemals die Innenseite des Garraums, die Außenseite des Grills oder den Stopfer mit Scheuer- oder Schleifmitteln, Topfreiniger oder Stahlwolle, denn sonst wird die Beschichtung beschädigt.
- Gießen Sie wenn nötig ein wenig Pflanzenöl in den Garraum, um hartnäckige Reste zu entfernen und lassen Sie es 5 Minuten einweichen, bevor Sie es mit der mitgelieferten Bürste reinigen. Sie können gegebenenfalls auch die Spitze eines Spießes benutzen um hartnäckige Reste am Boden des Garraumes zu entfernen.

REZEPTE

Brauchbare Tipps:

- Die rote Kontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät angeschaltet ist. Wenn die grüne Kontrollleuchte zum allerersten Mal aufleuchtet, ist der Rollie® betriebsbereit. Während des Gebrauchs wird die grüne Kontrollleuchte regelmäßig an- und ausgehen.
- Benutzen Sie vor jedem Gebrauch Antihaft-Speiseölspray.
- Es wird empfohlen, einen Spieß in die Mitte des gefüllten Garraums zu stecken um ein einfaches Herausnehmen der Nahrung zu gewährleisten.
- Benutzen Sie den mitgelieferten Stopfer um die eingefüllten Zutaten anzudrücken, wenn Sie den Garraum füllen.
- Die fertiggegarten Lebensmittel legen Sie nach der Entnahme auf einen Teller.
- Nach Herausnehmen der Nahrung können Sie diese auch umdrehen und erneut für etwa 2 Minuten in den Garraum geben um ein knuspriges Produkt zu erhalten.
- Reinigen Sie den Garraum zwischen zwei Zubereitungen falls Sie die Rezeptur verändern.

Rollie® Eier

Zutaten:
1 oder 2 große Eier

Anleitung:

- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Schlagen Sie 1-2 große Eier auf und füllen diese direkt in den Garraum.
- Für hart gekochte Eier, ungefähr 6-8 Minuten kochen. Dann sollten die Eier normalerweise aus dem Garraum aufsteigen. Ansonsten können Sie die Eier auch durch ein leichtes Schütteln oder die Verwendung eines Spießes entnehmen.



- Für weiche Eier schütten Sie einfach die Eier nach ungefähr 5 ½ Minuten aus dem Garraum heraus.

Rollie® Eiweiß

Zutaten:
3 große Eier

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Trennen Sie die Eigelb und Eiweiß.
- Gießen Sie das Eiweiß direkt in den Garraum.
- Ungefähr 6-8 Minuten kochen. Zu dieser Zeit kommt das fertig gegarte Eiweiß aus dem Garraum heraus.

Rollie® Feta und Ei

Zutaten:
1 großes Ei
4-5 Würfel Fetakäse

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Schlagen Sie 1 großes Ei direkt in den Garraum.
- Stecken Sie 4-5 kleine Würfel Fetakäse ungefähr 1cm voneinander getrennt auf einen Holzspieß. Stecken Sie den Spieß mit dem Käse in die Mitte des Eis im Garraum.
- Ungefähr 6-8 Minuten kochen. Zu dieser Zeit kommt die Feta-Eierrolle normalerweise aus dem Garraum heraus.

Rollie® Speck-Ei

Zutaten:
1 großes Ei
1 gebratener Speckstreifen

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Schlagen Sie 1 großes Ei direkt in den Garraum. Nehmen Sie einen Holzspieß und stecken Sie den gebratenen Speckstreifen wellenförmig gefaltet auf den Spieß.
- Stecken Sie den Holzspieß mit dem vorgekochten Speckstreifen in die Mitte des Eis.
- Ungefähr 6-8 Minuten kochen. Nach dieser Zeit kommt die Speck-Ei-Rolle aus dem Garraum.

Rollie® Ei mit Wurst

Zutaten:
1 großes Ei
1 gebratene Frühstückswurst

Anleitung:



- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Schlagen Sie 1 großes Ei direkt in den Garraum.
- Stecken Sie einen Holzspieß in die Mitte der gebratenen Wurst und stecken Sie den Holzspieß mit der Wurst in die Mitte des Eis im Garraum.
- Ungefähr 5-7 Minuten kochen. Nach dieser Zeit kommt die Wurst-Eier-Rolle normalerweise aus dem Garraum heraus.

Rollie® Eiroulade

Zutaten:
1 großes Ei
Für die Roulade: 1 dünne Scheibe Salami, Schinken, oder Fleisch Ihrer Wahl

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Rollen Sie Ihre "Roulade" in Rohrform, so dass sie in den Rollie® hineinpasst.
- Stecken Sie die eingerollte "Roulade" bis zum Boden des Garraums und verwenden Sie wenn nötig einen Holzspieß.
- Schlagen Sie 1 großes Ei direkt in den Garraum.
- Ungefähr 6-8 Minuten kochen. Nach dieser Zeit kommt die "Roulade" aus dem Garraum heraus.

Rollie® Ei-Hotdog

Zutaten:
1 großes Ei
1 dünnes Hotdog-Würstchen

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Schlagen Sie 1 großes Ei direkt in den Garraum.
- Stecken Sie einen Holzspieß in das Hotdog-Würstchen und stecken Sie den Spieß mit dem Würstchen in die Mitte des Eis im Garraum.
- Ungefähr 6-8 Minuten kochen. Zu dieser Zeit kommt das Ei-Hotdog aus dem Garraum heraus.

Rollie® Gemüse-Tortilla

Zutaten:
1 Stück Tortilla/Wrap
3 Eiweiß
1 Teelöffel gehackte rote Paprika, nach Geschmack
1 Teelöffel gehackte grüne Paprika, nach Geschmack
1 Teelöffel gehackte Zwiebel, nach Geschmack
1 Teelöffel gehackter Spinat, nach Geschmack
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.

- Alle Zutaten (außer der Tortilla/dem Wrap) in einer mittelgroßen Schüssel miteinander vermischen.
- Schneiden Sie die Tortilla/den Wrap zu einer Größe von 10 x 15cm, rollen Sie die Tortilla/den Wrap in Rohrform und stecken Sie die Tortilla/den Wrap in den Garraum.
- Gießen Sie die vermischten Zutaten in den Garraum bis ca. 2,5cm unter dem oberen Rand der Tortilla/Wrap-Rolle.
- Ungefähr 6-8 Minuten kochen. Nach dieser Zeit kommt die Tortilla/Wrap aus dem Garraum heraus.

*Für ein knusprigeres Ergebnis drehen Sie die Roulade um und geben sie für ca. 2 Minuten zurück in den Rollie®.

Rollie® griechische Tortilla

Zutaten:
1 Stück Tortilla/Wrap
¼ Tasse (60g) gefrorener und aufgetauter gehackter Spinat
1/8 Tasse (40g) geriebener Fetakäse
3 Eiweiß

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Alle Zutaten (außer der Tortilla/dem Wrap) in einer mittelgroßen Schüssel miteinander vermischen.
- Schneiden Sie die Tortilla/den Wrap zu einer Größe von 10 x 15cm, rollen Sie die Tortilla/den Wrap in Rohrform und stecken Sie die Tortilla/den Wrap in den Garraum.
- Gießen Sie die vermischten Zutaten in den Garraum bis zu 2,5cm unter dem oberen Rand der Tortilla/Wrap-Rolle.
- Ungefähr 6-8 Minuten kochen. Nach dieser Zeit kommt die Tortilla/Wrap aus dem Garraum heraus.

*Für ein knusprigeres Ergebnis drehen Sie die Roulade um und geben Sie sie für ca. 2 Minuten in den Rollie® zurück.

Rollie® Frühstücksburrito

Zutaten:
1 Stück Tortilla/Wrap
1 großes Ei
1 gehackte vorgekochte Wurst
1 Esslöffel geriebener Käse

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Alle Zutaten (außer der Tortilla/dem Wrap) in einer mittelgroßen Schüssel miteinander vermischen.
- Schneiden Sie die Tortilla/den Wrap zu einer Größe von 10 x 15cm, rollen Sie die Tortilla/den Wrap in Rohrform und stecken Sie die Tortilla/den Wrap in den Garraum.
- Gießen Sie die vermischten Zutaten in den Garraum bis ca. 2,5cm unter dem oberen Rand der Tortilla/Wrap-Rolle.
- Ungefähr 8 Minuten kochen. Nach dieser Zeit kommt die Nahrung aus dem Garraum heraus.

*Für ein knusprigeres Ergebnis drehen Sie die Roulade um und geben Sie sie in den Rollie® für ca. 2 Minuten zurück.

Rollie® Speck-Tortilla

Zutaten:
1 Stück Tortilla/Wrap
1 großes Ei
1 Esslöffel geriebener Käse
1 Esslöffel vorgekochter gehackter Speck
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Alle Zutaten (außer der Tortilla/dem Wrap) in einer mittelgroßen Schüssel miteinander vermischen.
- Schneiden Sie die Tortilla/den Wrap zu einer Größe von 10 x 15cm, rollen Sie die Tortilla/den Wrap in Rohrform und stecken Sie die Tortilla/den Wrap in den Garraum.
- Gießen Sie die vermischten Zutaten in den Garraum. Füllen Sie bis zu 2,5cm unter dem oberen Rand der Tortilla/Galette-Rolle.
- Ungefähr 8 Minuten kochen. Nach dieser Zeit kommt die Nahrung aus dem Garraum heraus.

*Für ein knusprigeres Ergebnis drehen Sie die Rolle um und geben Sie sie in den Rollie® für ungefähr 2 Minuten zurück.

Arme Ritter à la Rollie®

Zutaten: für 2 Portionen
4 Scheiben Weißbrot, in kleine Würfel geschnitten
1 großes Ei, aufgeschlagen
½ Teelöffel Vanilleextrakt
½ Teelöffel Zimtpulver oder nach Geschmack
¼ Tasse (60ml) Milch
2 Teelöffel Zucker

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen. Sicherstellen, dass das Brot komplett in der Mischung getränkt wird.
- Die Mischung in den Garraum geben und während des Füllens mit dem Stopfer komprimieren, bis zu ungefähr dem oberen Rand des Wortes “Rollie” füllen und dann erneut die Mischung andrücken.
- 5-6 Minuten kochen. Zu dieser Zeit kommt die Nahrung normalerweise aus dem Garraum heraus. Servieren mit Ahornsirup.

Rollie® Eierkuchen mit Wurst

Zutaten:
¼ Tasse (60ml) Eierkuchenteig
1 vorgekochte Wurst

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.

- Gießen Sie den Eierkuchenteig in den Garraum.
- Stecken Sie einen Holzspieß in die Mitte der vorgekochten Wurst und stecken Sie den Spieß mit der Wurst in die Mitte des Garraumes.
- Ungefähr 8 Minuten kochen und dann die Nahrung entnehmen. Servieren mit Ahornsirup.

Pizza Rollie®

Zutaten:
Biskuitteig/Pizzateig
1 Esslöffel Tomatenmark oder Pizzasauce
¼ Tasse (40g) geriebener Mozzarellakäse
Garnierungen Ihrer Wahl, in kleine Stückchen aufgeschnitten
Eine Prise geriebener Parmesankäse

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Bereiten Sie den Teig nach Rezept zu (Sie können natürlich auch Fertigteig verwenden), legen ihn auf eine ebene Arbeitsfläche und rollen den Teig dünn aus. Sie brauchen einen Kreis mit ungefähr 7 bis 10cm Durchmesser.
- Bestreichen Sie den Teig dünn mit Tomatenmark.
- Legen Sie den Mozzarellakäse in die Mitte des Teiges und fügen Sie die gehackten Garnierungen Ihrer Wahl hinzu. Die Zutaten falls gewünscht mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.
- Rollen Sie den Teig fest zusammen, so dass er in den Rollie® hineinpasst. Drücken Sie den Rand der Rolle gut an um sie zu verschließen und stecken Sie die Rolle in den Garraum. Drücken Sie die Rolle leicht an mit dem Stopfer.
- Ungefähr 6-8 Minuten kochen. Nach dieser Zeit kommt die Nahrung aus dem Garraum heraus.

*Für ein knusprigeres Ergebnis drehen Sie die Roulade um und geben Sie sie in den Rollie® für ca. 2 Minuten zurück.

Rollie® Pizzastange

Zutaten:
1 Stück Tortilla/Wrap
1 Teelöffel Tomatenmark oder Pizzasauce
¼ Tasse (40g) geriebener Mozzarellakäse
Garnierungen Ihrer Wahl: gehackte Zwiebeln, gehackter Schinken, gehackter Spinat (sicherstellen, dass die Garnierungen in kleine Stückchen aufgeschnitten sind)
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Eine Prise Oregano nach Geschmack

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Legen Sie die Tortilla auf eine ebene Arbeitsfläche und schneiden Sie sie zu einem Rechteck von 10 x 15cm.
- Verstreichen Sie eine dünne Schicht Tomatenmark auf der Mitte der Tortilla/des Wraps.
- Geriebenen Mozzarellakäse, Garnierungen, eine Prise Oregano, Salz und Pfeffer hinzufügen.
- Rollen Sie die Tortilla/den Wrap genügend dünn in Rohrform, damit er in den Rollie® hineinpasst und stecken Sie die Rolle in den Garraum.
- Ungefähr 7 Minuten kochen und dann herausnehmen.

*Für ein knusprigeres Ergebnis drehen Sie die Roulade um und stellen Sie sie in den Rollie® für ca. 2 Minuten zurück.

Roulade mit Schinken und Schweizer Käse à la Rollie®

Zutaten:
1 Stück halbmondförmiger Brötchenteig
Mayonnaise oder Senf
1 Scheibe Schinken (gekocht oder roh)
½ Scheibe Schweizer Käse, gestückelt

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Legen Sie das halbmondförmige Teigstück auf eine ebene Arbeitsfläche, verstreichen Sie Mayonnaise/Senf auf den Teig und geben Sie den Schinken und Käse in die Mitte des Teigstücks.
- Rollen Sie den Teig zusammen, indem Sie anfangen mit der größten Seite und die beiden Seiten einklappen um das Teigstück zu verschließen. Rollen Sie das Teigstück sehr dünn in Ihren Händen in Rohrform, damit es in den Rollie® hineinpasst, und stecken Sie die Rolle in den Garraum.
- Ungefähr 8-10 Minuten kochen. Dann die Rolle entnehmen.

*Für ein knusprigeres Ergebnis drehen Sie die Roulade um und geben Sie diese für ca. 2 Minuten in den Rollie® zurück.

Roulade mit Putenfleisch und Cheddar à la Rollie®

Zutaten:
Biskuitteig/Pizzateig
1 Scheibe geräuchertes Putenfleisch
½ Scheibe scharfer Cheddarkäse, gestückelt

Anleitung:
- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Legen Sie den Teig auf eine ebene Arbeitsfläche und rollen ihn zu einem dünnen, runden Kreis mit ungefähr 7 bis 10cm Durchmesser aus.
- Legen Sie das Putenfleisch und den Käse in die Mitte des Teigstücks.
- Rollen Sie den Teig fest zu einer Rolle so zusammen, dass er in den Rollie® hineinpasst.
- Drücken Sie den Rand der Rolle gut an um sie zu verschließen und stecken Sie die Rolle in den Garraum. Drücken Sie die Rolle leicht mit dem Stopfer an.
- Ungefähr 8-10 Minuten kochen. Nach dieser Zeit können Sie die Rolle entnehmen.

*Für ein knusprigeres Ergebnis drehen Sie die Roulade um und geben Sie sie in den Rollie® für ca. 2 Minuten zurück.

Rollie® Gemüse-Frühlingsrolle

Zutaten:
1 Stück Wan-Tan-Wrap
¼ Tasse (30g) feingeschnittener Kohl
¼ Tasse (30g) Möhrenstangen (oder Gemüse Ihrer Wahl)
¼ Teelöffel fein gehackter Ingwer nach Geschmack
1 Teelöffel Austernsauce nach Geschmack



Anleitung:

- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Die Zutaten (außer dem Wan-Tan-Wrap) in einer Schüssel vermischen. Die Mischung in den Wan-Tan-Wrap rollen und in den Garraum geben.
- Ungefähr 6-8 Minuten kochen und dann die Rolle entnehmen. Servieren mit leichter Sojasauce.

*Für ein knusprigeres Ergebnis drehen Sie die Roulade um und geben Sie sie in den Rollie® für ca. 2 Minuten zurück.

Rollie® Hackfleischrolle

Zutaten:
½ Pfund (200g) Rinderhackfleisch - vorzugsweise 20% Fettgehalt
Eine Prise Kreuzkümmel nach Geschmack
Salz und Pfeffer nach Geschmack
½ Tasse (50g) gehackte Zwiebel
Eine Prise Petersilie nach Geschmack

Anleitung:

- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Die Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel vermischen und dann das Hackfleisch zu dünnen Rollen formen.
- Geben Sie die Rolle in den Garraum, verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer und drücken Sie den Hamburger leicht an.
- Füllen Sie nur die Hälfte des Garraums (Höhe) mit der Hackfleischrolle, damit genug Platz für evtl. austretendes Fett bleibt.
- Für eine einfache Entnahme wird empfohlen, einen Holzspieß in die Mitte der Hackfleischrolle zu stecken.
- Ungefähr 6-7 Minuten kochen und dann die fertige Hackfleischrolle entnehmen.

Achtung: Garzeit 6 Minuten: rosa Hamburger, 7-8 Minuten durchgebratener Hamburger.

Rollie® Schokoladenbanane

Zutaten:
1 Stück halbmondförmiger Brötchenteig
3-4 dünn geschnittene Bananenscheiben
(Falls gewünscht auch in dünne Scheiben geschnittene Erdbeeren)
1 Esslöffel Nutella

Anleitung:

- Sprühen Sie Antihaft-Speiseölspray in den Rollie® Garraum, oder überziehen Sie die Wände des Garraums mit 1 Teelöffel Speiseöl.
- Legen Sie das halbmondförmige Teigstück auf eine ebene Arbeitsfläche.
- Verstreichen Sie die Nutella auf eine Seite des Teigstücks und legen Sie die Bananenscheiben auf.
- Rollen Sie den Teig zusammen, indem Sie anfangen mit der größten Seite und die beiden Seiten einklappen um das Teigstück zu verschließen. Rollen Sie das Teigstück sehr dünn in Ihren Händen in Rohrform, damit es in den Rollie® hineinpasst, und stecken Sie die Rolle in den Garraum.
- Ungefähr 10 Minuten kochen. Danach können Sie die Rolle entnehmen.

* Für ein knusprigeres Ergebnis drehen Sie die Roulade um und geben Sie sie in den Rollie® für ca. 2 Minuten zurück.

Fax +32 2 359 95 50



Achtung: Der Teig muss gut gekühlt sein. Er darf keine Raumtemperatur haben.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.

Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).

GB OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.
Important: *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid all danger.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the motor base of your appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place any piece of your appliance into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.

- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface.
- Unplug the appliance when not in use.
- Make sure the appliance is unplugged and has cooled down before inserting, removing or cleaning one of the accessories.
- There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and the surface on which it is placed. Make sure the hot parts of the appliance never come into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. Also make sure not to cover the appliance and do not put anything on top of it.
- Be careful not to scratch the non-stick coating of the cooking chamber, as you might get little pieces of this coating into the food. If scraping is necessary, unplug the appliance and use only the cleaning brush supplied with the appliance.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Never touch the hot parts of the appliance, make use of the plastic handles. Always use gauntlets when handling the appliance. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.
- Never move the appliance when it is in use.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- Please note: Should the symbol ⚠ be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

  The symbol ⚠ is always put on the surface with the highest temperature, however the other metallic or non-metallic surfaces can also become very hot during use and it is therefore advisable to always handle them with care and if possible with the help of isothermal gloves or other thermal protection. In case of doubt concerning the temperature of a certain surface it is always preferable to protect oneself.

(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

FIELD OF APPLICATION/OF OPERATION

- Use the appliance for domestic purposes only and in the way indicated in these instructions.
- This appliance is intended to be used for domestic applications and similar applications such as:
  - Kitchen corners reserved for personnel in shops, offices and other professional environments.
  - Farms.
  - The use by clients of hotels, motels and other environments with a residential character.
  - Environments of the "bed and breakfast" type.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least 16 ampere. An extension cord of less than 16 ampere could overheat and get damaged.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

INTRODUCTION

The Rollie® Grill is an easy and simple appliance to use. The unique design cooks food with minimum counter space requirements and has the ability to be used almost anywhere.

The Rollie® Grill can cook eggs and other foods in a unique variety of ways, making it a great companion for breakfast or healthy snacks.

ROLLIE® GRILL FEATURES:

1. **Cooking Chamber:** Allows you to cook up to 2 LARGE eggs at one time, and has a non-stick coating making it easy to clean and operate.
2. **Cool-touch Handling Surface:** the unique silicone rubber section of the appliance is a heat insulator for safe handling.
3. **Indicator Lights**: When power is on, the red light will turn ON. When Rollie® is ready, the green light will turn ON.
4. The multipurpose "**Packer**" rod enables you to also use the Rollie® Grill with meat, or batter, thus further expanding the grill's versatility, in a way no other grill can.
5. Rollie® can also be used to cook using **skewers** (5 wooden skewers are included).
6. A cleaning brush is included.
7. **No assembly required.**

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all the protective packaging.
- Before using for the first time, clean the surface of the cooking chamber according to the "CLEANING" section. DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER!
- On first use, some protective coating might burn off, causing smoking. This is NOT harmful and will disappear after a short time.
- Prior to first use:
  1. Place the Rollie® grill on a flat, level surface.
  2. Plug the appliance in a wall outlet, and allow the appliance to heat for at least 10 minutes. Some smoke may appear which is normal. Disconnect and let the appliance cool completely, then clean according to the paragraph "CLEANING".

OPERATION

- Position the appliance on a flat, heat-resistant, level surface.
- Plug the appliance into an electrical outlet. The red power light (5) will turn on, to indicate that the appliance is switched on.
- The green temperature pilot light (6) will stay off, to indicate the appliance is warming up. The green pilot light will turn on when the unit is ready for use.

Note: During use, this green pilot light will come on and off regularly.

Caution: During operation, the cooking chamber gets hot. The appliance might also generate steam. Always use oven mitts for protection, when manipulating the appliance or removing the food from the appliance. Avoid contact with the hot surfaces.

- Once the green light is on and unit is ready, use a cooking oil spray. For this, hold the unit horizontally and apply a "non-stick cooking oil spray" into the cooking chamber, then place the unit upright. This method has proven to be the most efficient.
- *Alternatively, you can drop a teaspoon of cooking oil in the cooking chamber and, using circular motions of the wrist, coat the walls of the chamber with cooking oil, prior to adding any ingredients.*

Basic operation example

- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or add a teaspoon of oil in the chamber and coat the walls of the chamber as explained above.
- Crack open 1-2 large eggs directly into the cooking chamber.
- For fully cooked eggs, cook for approximately 6-8 minutes at which time eggs may normally rise out of cooking chamber, otherwise you may pour out the eggs (a mild shaking or the use of a wooden skewer may be necessary).
- For soft eggs, simply pour out eggs from cooking chamber at about 5 ½ minutes.

TIPS

- Prior to plugging the Rollie® Grill into a wall outlet, make sure it is thoroughly cleaned.
- Use regular or large eggs (for best results use conventional eggs with no additives).
- Use no more than two large eggs at one time.
- Prior to each use, spray "NON STICK COOKING OIL SPRAY" in the cooking chamber, or drop a teaspoon of oil in the chamber and coat the chamber walls.
- Do not mix the egg yolk with the egg white (do not beat the eggs unless it is described in the Rollie® recipe book).

- It is normal for the first cooked product to vary from the next one.
- Cooking time may vary, depending on the type of food, initial temperature or quantity of food to cook.
- Wooden skewers are helpful and can be used in a variety of ways:
    - For example, when inserting a rolled tortilla wrap, or a similar rolled product into the cooking chamber, it is helpful to use a skewer for pushing the rolled product into the cooking chamber, and making it snug against the walls and wide open in the middle.
    - Wooden skewers can be inserted into the food during the cooking cycle, to help pull the product out.
    - Only use wooden skewers, such as the ones supplied. Metallic ones might permanently damage the non-stick coating in the cooking chamber.
- Eggs can be cooked in a variety of ways; you do not need to wait until the eggs are fully cooked: eggs can be poured out earlier or later, for soft, medium, or hard cooking results.
- Scrambled eggs grow in volume when being cooked. To reduce this effect, we recommend mixing the beaten eggs with ground crackers, making sure not to fill the cooking chamber to more than half of its volume.
- All food, and especially meat and poultry, should be thoroughly defrosted before cooking.
- We recommend the use of a meat thermometer to ensure the food is cooked thoroughly.

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down completely.
- Wipe the outside of the appliance with a slightly moistened cloth.
- Using the supplied brush, apply a small amount of dish soap onto the wet brush and thoroughly clean the cooking chamber. Rinse with regular water. You may then place it upside down on a dry paper towel to dry. Avoid water contact with cord, plug and indicator lights.
- **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE, POWER CORD, OR PLUG, IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- The "Packer" can be cleaned in warm soapy water. Rinse well, and dry immediately.
- Do not clean the inside of the cooking chamber, the outside of the grill, or the packer, with any abrasive products, scouring pads or steel wool, as this will damage the finish.
- If there is any stubborn food baked in the cooking chamber, we advise using vegetable oil to soften it first, and then waiting 5 minutes before trying to remove it again with the supplied brush. You might also use the tip of a skewer to remove any stubborn residue at the bottom of the cooking chamber.

RECIPES

Useful Tips:

- The red light will indicate power is ON. When the green light turns on for the very first time, the Rollie® is ready for use. The green light will turn on/off during use.
- Be sure to use non-stick oil spray before each use.
- It is recommended to insert a wooden skewer in the center of the filled cooking chamber to assist with easy removal of the product.
- Use the provided packer to push down the product while filling the cooking chamber.
- If the product begins to rise out of the cooking chamber, pour the product onto a plate to avoid the product from flopping over after rising completely.
- After removal of the product, you may turn the product upside down and reinsert into the cooking chamber for about 2 minutes for a crispier finish.
- Clean the cooking chamber between each use of a different recipe.

Rollie® Eggs

Ingredients:
1 or 2 large eggs

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Crack open 1-2 large eggs directly into the cooking chamber.
- For fully cooked eggs, cook for approximately 6-8 minutes at which time eggs may normally rise out of cooking chamber, otherwise you may pour out the eggs (a mild shaking or the use of a wooden skewer may be necessary).
- For soft eggs, simply pour out eggs from cooking chamber at about 5 ½ minutes.

Rollie® Egg Whites

Ingredients:
3 large eggs

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Separate the egg whites from the yolks.
- Pour the egg whites directly into the cooking chamber.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

Rollie® Feta and Egg

Ingredients:
1 large egg
4-5 cubes of feta cheese

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Crack open 1 large egg directly into the cooking chamber.
- On a wooden skewer insert 4-5 small cubes of feta cheese approximately ½ an inch apart from each other. Insert the skewer with cheese into the center of the egg in the cooking chamber.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

Rollie® Bacon Egg

Ingredients:
1 large egg
1 precooked bacon strip

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Crack open 1 large egg directly into the cooking chamber; take a wooden skewer and insert precooked bacon strip onto the skewer, as if you were to thread the bacon strip.

- Insert the wooden skewer with the precooked bacon strip into the center of the egg.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

Rollie® Egg Link

Ingredients:
1 large egg
1 precooked breakfast sausage link

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Crack open 1 large egg directly into the cooking chamber.
- Insert the wooden skewer into the center of the precooked sausage link and place the sausage link into center of the egg in the cooking chamber.
- Cook for approximately 5-7 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

Rollie® Egg in a Blanket

Ingredients:
1 large egg
For the blanket use: 1 thin slice of salami, ham, or meat of choice

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Roll your "blanket" into a tube shape, so that it will fit inside the Rollie®.
- Insert the rolled "blanket" into the bottom of the cooking chamber; you may use a wooden skewer to assist.
- Crack open 1 large egg directly into the cooking chamber.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at which time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

Rollie® Egg Dog

Ingredients:
1 large egg
1 thin hot dog

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Crack open 1 large egg directly into the cooking chamber.
- Insert the wooden skewer into the center of the hot dog and place the hot dog into the center of the egg in the cooking chamber.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at which time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

Rollie® Veggie Tortilla

Ingredients:
1 piece tortilla/wrap
3 egg whites
1 teaspoon chopped red pepper, to your taste
1 teaspoon chopped green pepper, to your taste
1 teaspoon chopped onion, to your taste
1 teaspoon chopped spinach, to your taste
Salt and pepper to your taste

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Mix all ingredients (except the tortilla/wrap) together in a medium size bowl.
- Cut the tortilla/wrap into 4 x 6 inches and roll the tortilla/wrap into a tube shape and insert into the cooking chamber.
- Pour the mixed ingredients into the cooking chamber. Fill up to an inch below the top of the tortilla/wrap.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

*For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the Rollie® for about 2 minutes.

Rollie® Greek Tortilla

Ingredients:
1 piece tortilla/wrap
¼ cup frozen and thawed chopped spinach
1/8 cup crumbled feta cheese
3 egg whites

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Mix all ingredients (except the tortilla/wrap) together in a medium size bowl.
- Cut the tortilla/wrap into 4 x 6 inches and roll the tortilla/wrap into a tube shape and insert into the cooking chamber.
- Pour the mixed ingredients into the cooking chamber. Fill up to an inch below the top of the tortilla/wrap.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

*For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the Rollie® for about 2 minutes.

Rollie® Breakfast Burrito

Ingredients:
1 piece tortilla/wrap
1 large egg
1 chopped precooked sausage link
1 tablespoon of shredded cheese

Instructions:

- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Mix all ingredients (except the tortilla/wrap) together in a medium size bowl.
- Cut the tortilla/wrap into 4 x 6 inches and roll the tortilla/wrap into a tube shape and insert into the cooking chamber.
- Pour the mixed ingredients into the cooking chamber. Fill up to an inch below the top of the tortilla/wrap.
- Cook for approximately 8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

*For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the Rollie® for about 2 minutes.

Rollie® B.C.T.

Ingredients:
1 piece tortilla/wrap
1 large egg
1 tablespoon shredded cheese
1 tablespoon precooked chopped bacon
Salt and pepper to your taste

Instructions:

- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Mix all ingredients (except the tortilla/wrap) together in a medium size bowl.
- Cut the tortilla/wrap into 4 x 6 inches and roll the tortilla/wrap into a tube shape and insert into the cooking chamber.
- Pour the mixed ingredients into the cooking chamber. Fill up to an inch below the top of the tortilla/wrap.
- Cook for approximately 8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

*For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the Rollie® for about 2 minutes.

French Toast Rollie®

Ingredients: makes 2 servings
4 slices white bread, cut into small cubes
1 large egg, whipped
½ teaspoon vanilla extract
½ teaspoon cinnamon powder or to your taste
¼ cup milk
2 teaspoon sugar

Instructions:

- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- In a bowl mix all the ingredients together. Make sure all bread is soaked in the mixture.
- Place the mixture in the cooking chamber and pack down with packer while filling, fill to about the top of where it says "Rollie" and then pack again.
- Cook for 5-6 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out. Serve with maple syrup.

Rollie® Pancake Link

Ingredients:
¼ cup pancake batter
1 precooked sausage link

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Place the pancake batter into the cooking chamber.
- Insert the wooden skewer into the center of the precooked sausage link and place the sausage link into the center of the batter in the cooking chamber.
- Cook for approximately 8 minutes then pour the product out. Serve with maple syrup.

Pizza Rollie®

Ingredients:
2 pieces biscuit dough
1 tablespoon tomato paste or pizza sauce
¼ cup shredded mozzarella cheese
Toppings of choice cut into small pieces
Sprinkle of shredded parmesan cheese

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Combine the two pieces of biscuit dough into one in hands.
- On a flat surface, lay the biscuit dough and flatten into a thin, round circle about 3-4 inches. Spread a thin layer of tomato paste onto the middle of dough.
- Layer the mozzarella cheese in the middle of the biscuit dough and add chopped toppings of choice. Sprinkle with shredded parmesan cheese if desired over the top of ingredients.
- Roll the biscuit dough tightly together; thin enough to fit into the Rollie®. Pinch the ends of the roll to seal and place in the cooking chamber. Pack the roll gently with the packer.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

* For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the Rollie® for about 2 minutes.

Rollie® Pizza Stick

Ingredients:
1 piece tortilla/wrap
1 teaspoon tomato paste or pizza sauce
¼ cup shredded mozzarella cheese
Any toppings of choice: chopped onions, chopped ham, chopped spinach (be sure to cut toppings to small size)
Salt and pepper to your taste
Pinch of oregano to your taste

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Lay the tortilla on a flat surface and cut into 4 x 6 inches.

- Spread a thin layer of tomato paste onto the middle of tortilla/wrap.
- Place shredded mozzarella cheese, toppings, add a dash of oregano, salt and pepper.
- Roll the tortilla/wrap thin enough to fit in Rollie® and place in the cooking chamber.
- Cook for approximately 7 minutes then pour the product out.

* For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the Rollie® for about 2 minutes.

Ham and Swiss Rollie®

Ingredients:
1 piece crescent roll dough
Mayonnaise or mustard
1 slice Virginia ham
½ slice Swiss cheese, cut into pieces

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Lay the crescent dough on a flat surface, spread with mayonnaise/mustard and place the ham and cheese in the center of the dough.
- Roll the dough starting from the larger end to smaller end, folding both sides over to close ends, roll very thin in hands to fit in Rollie® and place in the cooking chamber.
- Cook for approximately 8-10 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

* For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the Rollie® for about 2 minutes.

Cheddar Turkey Rollie®

Ingredients:
2 piece biscuit dough
1 slice smoked turkey
½ slice sharp cheddar cheese, cut into pieces

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Combine the two pieces of biscuit dough into one in hands.
- On a flat surface, lay the biscuit dough and flatten into a thin, round circle about 3-4 inches.
- Place the turkey and cheese in the center of the dough.
- Roll the biscuit dough tightly together; thin enough to fit into the Rollie®. Pinch the ends of the roll to seal and place in the cooking chamber. Pack the roll gently with the packer.
- Cook for approximately 8-10 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

* For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the Rollie® for about 2 minutes.

Vegetable EggRollie®

Ingredients:
1 piece wonton wrap
¼ cup thinly sliced cabbage
¼ cup matchstick carrots (or your choice of vegetables)
¼ teaspoon minced ginger to your taste
1 teaspoon oyster sauce to your taste

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- In a bowl combine ingredients. Roll the mixture in the wonton wrap and place in the cooking chamber.
- Cook for approximately 6-8 minutes then pour the product out. Serve with light soy sauce.

* For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the Rollie® for about 2 minutes.

Rollie® Burger dog

Ingredients:
½ lb. ground beef - suggested 20% fat content
Pinch of cumin to taste
Salt and pepper to your taste
½ cup chopped onion
Pinch of parsley to your taste
Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Mix ingredients in a medium size bowl. Start by shaping a meatball in your hands, and then roll the ball into a tube shape.
- Insert the rolled burger into the cooking chamber, use the supplied packer and pack down the burger gently.
- Only fill half of the cooking chamber with the rolled burger, as juices from fat will fill some of the remaining space.
- It is suggested to insert wooden skewer half way through the burger for easy removal.
- Cook for approximately 6-7 minutes, and pour the product out.

Note: Cook 6 minutes for medium and pink inside, 7-8 minutes for well done.

Chocolate Banana Rollie®

Ingredients:
1 piece crescent roll dough
3-4 thin cut slices banana
(May also add strawberries cut into thin slices)
1 tablespoon Nutella

Instructions:
- Spray the Rollie® cooking chamber with non-stick oil spray, or coat the walls of the cooking chamber with 1 teaspoon of cooking oil.
- Lay the crescent dough on a flat surface.
- Spread the Nutella on one side of the dough and layer with sliced banana.
- Roll the dough starting from the larger end to smaller end, folding both sides over to close ends. Roll very thin in hands to fit in Rollie® and place in the cooking chamber.

- Cook for approximately 10 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

* For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the Rollie® for about 2 minutes.

Note: Make sure dough is refrigerated and do not let sit out.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).

FR MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.
***Important**: Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais le bloc moteur de votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne placez aucune pièce au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- La prise doit être retirée avant de nettoyer l'appareil.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.

- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- Il est indispensable de débrancher et de laisser refroidir l'appareil avant de monter, démonter ou nettoyer les différentes parties de l'appareil.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de matériaux tels qu'une nappe ou du plastique entre l'appareil et la surface sur laquelle il est posé. Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Veillez à ne pas griffer le revêtement antiadhésif de la chambre de cuisson car il perdrait alors son caractère antiadhésif. S'il est nécessaire de gratter les plaques, débranchez l'appareil et n'utilisez que la brosse de nettoyage fournie par le fabricant.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil, utilisez les poignées en plastique. Pour toute manipulation, faites usage de maniques. Prenez également garde que rien ne doit rentrer en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- Ne déplacez jamais votre appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
- Note: Lorsque le symbole ⚠ est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.



Le symbole est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

DOMAINE D'APPLICATION/D'UTILISATION

- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
  - Des fermes.
  - L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
  - Des environnements du type chambre d'hôtes.

CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge est de minimum 16 ampères. Une rallonge de moins de 16 ampères risquerait de surchauffer et d'être endommagée.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que la rallonge ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'elle ne traîne pas par terre.

INTRODUCTION

Le **Grill Rollie®** est un appareil simple et pratique, dont la conception unique permet de cuire toutes sortes d'aliments dans un espace extrêmement réduit, et qui peut être utilisé n'importe où.

Le grill Rollie TM Grill cuit des œufs et d'autres plats de nombreuses façons différentes, ce qui en fait le compagnon idéal du petit-déjeuner ou des snacks légers.

CARACTERISTIQUES DU GRILL Rollie®:

1. **Chambre de cuisson:** permet de cuire 2 gros œufs à la fois, et pourvu d'un revêtement antiadhésif pour une utilisation aisée et un nettoyage facile.
2. **Zone froide:** l'anneau en silicone autour de l'appareil offre une isolation thermique efficace pour réduire la chaleur du boîtier, pour une manipulation sans risques.
3. **Témoins lumineux:** Le voyant rouge s'allume quand l'appareil est sous tension, et un voyant vert indique quand le grill Rollie® est prêt à démarrer la cuisson.
4. La tige "**Packer**" vous permet d'utiliser le grill Rollie® pour cuire de la viande, ou des préparations à base de pâte…, ce qui fait de Rollie® un grill extrêmement versatile, comme aucun autre grill avant lui.
5. Rollie® peut aussi être utilisé pour faire cuire des brochettes (5 brochettes en bois incluses).
6. Brosse de nettoyage incluse.
7. **Aucun assemblage n'est nécessaire.**

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage de protection.
- Lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, nettoyez-le en accordance avec le chapitre "NETTOYAGE". NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL!
- Lors de la première utilisation:
  1) Placez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
  2) Branchez l'appareil sur une prise de courant, et laissez-le chauffer pendant 10 minutes. De la fumée peut apparaître, ce qui est normal. Débranchez et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer comme indiqué au chapitre "NETTOYAGE".

UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Fermez l'appareil et branchez la fiche dans la prise de courant. Le témoin lumineux rouge (5) s'allume, vous indiquant ainsi que l'appareil est sous tension.
- Le témoin lumineux vert (6) reste éteint, pour indiquer que l'appareil continue de préchauffer. Le témoin lumineux vert s'allume quand l'appareil est prêt à être utilisé.

Note: Pendant l'utilisation, ce témoin lumineux s'éteindra et se rallumera régulièrement.

Attention: pendant l'utilisation, la chambre de cuisson devient chaude. L'appareil peut aussi générer de la vapeur. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler l'appareil ou retirer la nourriture de l'appareil. Evitez tout contact avec les surfaces chaudes.

- Une fois le témoin lumineux vert allumé, utilisez de l'huile de cuisson en vaporisateur. Pour procéder, tenez l'appareil horizontalement, vaporisez l'huile dans la chambre de cuisson pour créer un revêtement anti-adhérent, puis replacez l'appareil verticalement. Cette méthode est la plus efficace.
- Alternativement vous pouvez verser une cuiller à café d'huile de cuisine dans la chambre de cuisson et, en effectuant des mouvements circulaires avec le poignet, enduire les parois de la chambre de cuisson d'huile de cuisine, avant d'ajouter des ingrédients.

Exemple de Fonctionnement

- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou ajoutez une cuiller à café d'huile de cuisson dans la chambre de cuisson et enduisez les parois de la chambre de cuisson comme décrit ci-dessus.
- Cassez deux œufs directement dans la chambre de cuisson.
- Pour des œufs bien cuits, laissez cuire pendant 6 à 8 minutes, à ce moment les œufs devraient monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil (secouez légèrement ou utilisez une brochette si nécessaire).
- Pour des œufs mollets, versez simplement les œufs hors de la chambre de cuisson après 5 minutes et demie.

CONSEILS D'UTILISATION

- Avant de brancher le grill Rollie® sur la prise de courant, assurez-vous qu'il soit parfaitement propre.
- Utilisez des œufs frais de calibre "moyen" ou "gros". Des œufs frais standards, sans additifs, donneront les meilleurs résultats.
- N'utilisez pas plus de deux œufs par opération (si vous ne cuisez que des œufs).
- Avant chaque utilisation/cuisson, vaporisez de l'huile végétale en spray "anti-adhérente" dans la chambre de cuisson, ou versez une cuiller à café d'huile de cuisson dans la chambre de cuisson et enduisez les parois de la chambre de cuisson.
- Ne battez pas les jaunes et les blancs d'œufs (omelette), sauf si indiqué comme tel dans une recette fournie avec le grill Rollie®.
- Il est tout à fait normal que l'aspect et la cuisson des aliments puissent varier d'une cuisson à l'autre.
- Les piques en bois sont très utiles et peuvent être utilisées de nombreuses façons:
    - Par exemple, pour insérer une galette de blé (Fajita) roulée dans le tube de cuisson – la pique vous permet de coller la galette à la paroi du tube tout en dégageant le centre.
    - Les piques peuvent être introduites dans la nourriture pendant la cuisson, et aident à retirer la préparation une fois cuite.
    - Enfin, les piques en bois peuvent être utilisées pour ajouter des aliments dans les œufs à cuire, par exemple, pour insérer des petits morceaux de légumes cuits, ou une tranche de bacon. Insérez la brochette ainsi conçue dans les œufs en début de cuisson.
    - N'utilisez que des piques en bois, telles que celles fournies avec votre grill. Les piques à brochettes métalliques pourraient rayer ou endommager le revêtement antiadhésif à l'intérieur du tube de cuisson.
- Les temps de cuisson varient, selon le type d'aliments mis à cuire, la température de départ des aliments ou la quantité à cuire.
- Les œufs peuvent être préparés de nombreuses façons différentes. Vous ne devez pas nécessairement attendre que les œufs soient complètement cuits, pour obtenir ainsi des œufs "coque", mollets ou durs, selon le temps de cuisson.
- Les œufs brouillés augmentent fortement de volume en cuisant. Pour réduire cet effet, nous recommandons de battre les œufs en les mélangeant avec des crackers broyés, et de ne pas remplir alors la chambre de cuisson à plus de la moitié.
- Tous les aliments, et plus particulièrement les viandes et volailles, doivent être décongelés avant leur cuisson dans le grill Rollie®.
- Nous vous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont parfaitement cuits.

NETTOYAGE

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil et la chambre de cuisson refroidissent totalement avant de les nettoyer.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Mettez quelques gouttes de liquide vaisselle sur la brosse de nettoyage fournie et nettoyez soigneusement la chambre de cuisson. Rincez à l'eau claire, puis retournez l'appareil pour le laisser s'égoutter sur un papier absorbant ou un torchon de cuisine. Eviter tout contact du cordon, de la fiche et des voyants lumineux avec l'eau.
  N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL, LE CORDON OU LA FICHE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
- Le "Packer" peut être nettoyé dans de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez jamais votre appareil (extérieur et intérieur) ou la tige "Packer" à l'aide de produits ou matières abrasifs (laine de fer, tampon à récurer) car cela abîmerait le revêtement.
- Si des résidus brulés sont difficile à enlever dans la chambre de cuisson, il est conseillé de verser un peu d'huile végétale dessus et d'attendre 5 minutes avant de les enlever avec la brosse fournie. Vous pouvez aussi utiliser le bout d'une brochette en bois pour retirer d'éventuels résidus, restant au fond de la chambre de cuisson.

RECETTES

Conseils utiles:
- Le témoin lumineux rouge s'allume quand l'appareil est sous tension. Le témoin lumineux vert s'allume pour la première fois quand Rollie® est prêt. Assurez-vous d'utiliser le vaporisateur d'huile de cuisson avant chaque utilisation.
- Il est recommandé d'insérer une brochette en bois au centre des aliments dans la chambre de cuisson pour aider à les retirer facilement.
- Utilisez le "packer" pour pousser les aliments vers le fond de la chambre de cuisson ou les compacter.
- Si l'aliment cuit commence à monter hors de la chambre de cuisson, versez-le immédiatement dans une assiette pour que l'aliment ne se casse ou ne se répande pas après avoir monté complètement.
- Apres avoir retiré l'aliment cuit de la chambre de cuisson, vous pouvez le retourner et le réinsérer dans la chambre de cuisson, pour des résultats plus croustillants.
- Nettoyez la chambre de cuisson après chaque utilisation et chaque fois que vous changez de recette.

Œufs Rollie®

Ingrédients:
1 ou 2 gros œufs

Instructions:
- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Cassez deux œufs directement dans la chambre de cuisson.
- Pour des œufs bien cuits, laissez cuire pendant environ 6 à 8 minutes, à ce moment les œufs devraient monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil (secouez légèrement ou utilisez une brochette si nécessaire).
- Pour des œufs mollets, versez simplement les œufs hors de la chambre de cuisson après 5 minutes et demie.

Blancs d'Œufs Rollie®

Ingrédients:
3 gros œufs

Instructions:
- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Séparez les blancs des jaunes et versez les blancs d'œuf directement dans la chambre de cuisson.
- Laissez cuire pendant environ 5-6 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

Œuf à la Feta Rollie®

Ingrédients:
1 gros œuf
4 - 5 cubes de fromage Feta

Instructions:
- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Cassez l'œuf directement dans la chambre de cuisson.
- Insérez les cubes de feta le long d'une brochette en bois, à environ 1cm les uns des autres. Insérez ensuite la brochette avec les cubes au centre de l'œuf dans la chambre de cuisson.
- Laissez cuire pendant environ 6-8 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

Œuf au Bacon Rollie®

Ingrédients:
1 gros œuf
1 bande de Bacon précuite

Instructions:
- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Cassez l'œuf directement dans la chambre de cuisson.
- Insérez la tranche de bacon en accordéon le long d'une brochette en bois.
- Insérez ensuite la brochette avec la tranche de bacon précuite au centre de l'œuf dans la chambre de cuisson.
- Laissez cuire pendant environ 6-8 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

Œuf Saucisse Rollie®

Ingrédients:
1 gros œuf
1 saucisse pour petit déjeuner précuite

Instructions:

- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Cassez l'œuf directement dans la chambre de cuisson.
- Insérez une brochette en bois dans la saucisse précuite.
- Insérez ensuite la brochette avec saucisse précuite au centre de l'œuf dans la chambre de cuisson.
- Laissez cuire pendant environ 5-7 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

Roulade à l'Œuf Rollie®

Ingrédients:
1 gros œuf
Pour la garniture extérieure, utilisez 1 fine tranche de salami, de jambon ou de viande au choix.

Instructions:

- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Roulez votre tranche de salami, de jambon en forme de tube de façon à ce que le tube puisse être inséré dans le Rollie®.
- Insérez le tube dans la chambre de cuisson, en utilisant une brochette en bois pour vous aider si nécessaire.
- Cassez l'œuf directement dans la chambre de cuisson.
- Laissez cuire pendant environ 6-8 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

Egg-Dog Rollie®

Ingrédients:
1 gros œuf
1 saucisse à hot dog

Instructions:

- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Cassez l'œuf directement dans la chambre de cuisson.
- Insérez une brochette en bois dans la saucisse à hot dog.
- Insérez ensuite la brochette avec le hot dog au centre de l'œuf dans la chambre de cuisson.
- Laissez cuire pendant environ 6-8 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

Tortilla aux légumes Rollie®

Ingrédients:
1 tortilla / galette de blé
3 blancs d'œuf
1 cuillère à café de poivrons rouges émincés finement, selon goût
1 cuillère à café de poivrons verts émincés finement, selon goût
1 cuillère à café d'oignon émincé finement, selon goût
1 cuillère à café d'épinards hachés verts, selon goût

Instructions:
- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Mélangez tous les ingrédients (sauf la galette) dans un bol de taille moyenne.
- Coupez la galette de façon à obtenir un rectangle de 10 x 15cm et roulez-la en forme de tube, que vous insèrerez dans la chambre de cuisson.
- Versez les ingrédients dans le bol dans la chambre de cuisson, et remplir jusqu'à 2,5cm au-dessous du bord de la galette.
- Laissez cuire pendant environ 6-8 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Pour un résultat plus croustillant, retournez et réinsérez le produit dans le Rollie® pendant 2 minutes.

Pita à la Grecque Rollie®

Ingrédients:
1 tortilla / galette de blé
60g (1/4 cup) d'épinards hachés surgelés, décongelés
40g (1/8 cup) de Feta émiettée
3 blancs d'œuf

Instructions:
- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Mélangez tous les ingrédients (sauf la galette) dans un bol de taille moyenne.
- Coupez la galette de façon à obtenir un rectangle de 10 x 15cm et roulez-la en forme de tube, que vous insèrerez dans la chambre de cuisson.
- Versez les ingrédients dans le bol dans la chambre de cuisson, et remplir jusqu'à 2,5cm au-dessous du bord de la galette.
- Laissez cuire pendant environ 6-8 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Pour un résultat plus croustillant, retournez et réinsérez le produit dans le Rollie® pendant 2 minutes.

Burrito pour petit déjeuner Rollie®

Ingrédients:
1 tortilla / galette de blé
1 gros œuf
1 saucisse précuite, hachée
1 cuillère à soupe de fromage râpé

Instructions:

- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Mélangez tous les ingrédients (sauf la galette) dans un bol de taille moyenne.
- Coupez la galette de façon à obtenir un rectangle de 10 x 15cm et roulez-la en forme de tube, que vous insèrerez dans la chambre de cuisson.
- Versez les ingrédients dans le bol dans la chambre de cuisson, et remplir jusqu'à 2,5cm au-dessous du bord de la galette.
- Laissez cuire pendant environ 8 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Pour un résultat plus croustillant, retournez et réinsérez le produit dans le Rollie® pendant 2 minutes.

Rollie® B.C.T.

Ingrédients:
1 tortilla / galette de blé
1 gros œuf
1 saucisse précuite, hachée
1 cuillère à soupe de fromage râpé

Instructions:

- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Mélangez tous les ingrédients (sauf la galette) dans un bol de taille moyenne.
- Coupez la galette de façon à obtenir un rectangle de 10 x 15cm et roulez-la en forme de tube, que vous insèrerez dans la chambre de cuisson.
- Versez les ingrédients dans le bol dans la chambre de cuisson, et remplir jusqu'à 2,5cm au-dessous du bord de la galette.
- Laissez cuire pendant environ 8 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Pour un résultat plus croustillant, retournez et réinsérez le produit dans le Rollie® pendant 2 minutes.

Pain Perdu façon Rollie®

Ingrédients (pour 2 services):
4 tranches de pain de mie, coupées en petits cubes
1 gros œuf, battu
½ cuillère à café d'extrait de vanille
½ cuillère à café de cannelle en poudre (selon goût)
60ml (¼ cup) de lait
2 cuillères à café de sucre en poudre

Instructions:

- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Mélangez tous les ingrédients dans un bol de taille moyenne. Prenez soin à ce que tout le pain soit bien humecté par la préparation.
- Placez la préparation progressivement dans la chambre de cuisson, en utilisant le packer. Remplir le tube de cuisson environ jusqu'au niveau où le haut du logo "Rollie" est positionné, et compactez de nouveau avec le packer.



- Laissez cuire pendant environ 5-6 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Servez avec du sirop d'érable selon goût.

Pancake à la Saucisse Rollie®

Ingrédients:
60ml (¼ cup) de préparation pour pancake
1 saucisse précuite

Instructions:
- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Versez la préparation liquide pour pancakes dans la chambre de cuisson.
- Insérez une brochette en bois dans la saucisse précuite.
- Insérez ensuite la brochette avec saucisse précuite au centre de la chambre de cuisson, dans la pâte liquide.
- Laissez cuire pendant environ 8 minutes, et versez simplement le contenu hors de l'appareil. Servez avec du sirop d'érable, selon goût.

Pizza Rollie®

Ingrédients:
2 morceaux de pâte à biscuits américains / muffin anglais / pâte à pizza toute préparée
1 cuillère à soupe pâte de tomate / sauce pour pizza
40g (1/4 cup) de mozzarella râpée
Garniture au choix, en petits morceaux
1 cuillère à café de parmesan en poudre

Instructions:
- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Amalgamez les deux morceaux de pâte et étalez-les sur le plan de travail, en forme de cercle de 6 à 10cm.
- Etalez la pâte de tomate en fine couche sur la pâte à biscuits, et ensuite étalez la garniture, puis répartissez la mozzarella et le parmesan, si désiré.
- Roulez la pâte en un tube serré, assez fin pour être introduit dans la chambre de cuisson. Pincez chaque extrémité pour sceller, et placez le tube dans la chambre de cuisson. Compactez légèrement le tube de pâte en utilisant le packer.
- Laissez cuire pendant environ 6-8 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Pour un résultat plus croustillant, retournez et réinsérez le produit dans le Rollie® pendant 2 minutes.

Bâtonnet de Pizza Rollie®

Ingrédients:
1 tortilla / galette de blé
1 cuillère à café de pâte de tomate / sauce pour pizza
40g (1/4 cup) de mozzarella râpée
Garniture au choix, en petits morceaux (oignon haché, jambon haché, épinards hachés)
Sel et poivre, selon goût



Pincée d'origan, selon goût

Instructions:

- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Coupez la galette de façon à obtenir un rectangle de 10 x 15cm.
- Etalez la tomate au milieu de la galette en couche fine.
- Placez-y la garniture en petits morceaux, et ajoutez une pincée d'origan, du sel et du poivre.
- Roulez la galette en forme de tube assez fin que vous insèrerez dans la chambre de cuisson.
- Laissez cuire pendant environ 7 minutes et versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Pour un résultat plus croustillant, retournez et réinsérez le produit dans le Rollie® pendant 2 minutes.

Croissant Jambon Fromage, façon Rollie®

Ingrédients:
Un triangle de pâte à croissant toute préparée
Moutarde ou mayonnaise
1 tranche de jambon blanc
½ tranche d'emmental, coupée en morceaux

Instructions:

- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Placez le triangle de pâte sur le plan de travail, étalez dessus une couche de mayonnaise ou de moutarde, puis la tranche de jambon et le fromage, au centre.
- Enroulez la pâte en commençant par le côté le plus large, et en repliant les côtés pour fermer les extrémités. Roulez en forme de tube dans vos mains, assez finement pour pouvoir insérer dans Rollie®. Placez le tube dans la chambre de cuisson.
- Laissez cuire pendant environ 8-10 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Pour un résultat plus croustillant, retournez et réinsérez le produit dans le Rollie® pendant 2 minutes.

Rollie® à la Dinde et au Cheddar

2 morceaux de pâte à biscuits américains / muffin anglais
1 tranche de dinde fumée
½ tranche de cheddar vieux, coupée en morceaux

Instructions:

- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Amalgamez les deux morceaux de pâte et étalez-les sur le plan de travail, en forme de cercle de 6 à 10cm.
- Placez la tranche de dinde et le fromage sur la pâte à biscuits puis roulez la pâte en un tube serré, assez fin pour être introduit dans la chambre de cuisson. Pincez chaque extrémité pour sceller, et placez le tube dans la chambre de cuisson. Compactez légèrement le tube de pâte en utilisant le packer.



- Laissez cuire pendant environ 8-10 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Pour un résultat plus croustillant, retournez et réinsérez le produit dans le Rollie® pendant 2 minutes.

Rouleau de Printemps façon Rollie®

Ingrédients:
1 carré de pâte Wonton
30g (1/4 cup) de choux émincé finement (selon goût)
30g de bâtonnets de carotte (ou autres légumes, selon goût)
¼ cuillère à café de gingembre émincé (selon goût)
1 cuillère à café de sauce d'huître (selon goût)

Instructions:
- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Mélangez tous les ingrédients (sauf le Wonton) dans un bol de taille moyenne.
- Roulez ce mélange dans le carré de Wonton et placez-le dans la chambre de cuisson.
- Laissez cuire pendant environ 6-8 minutes, et versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Servez avec de la sauce de soja.

Rollie® Burger dog

Ingrédients:
200g de steak haché (1/2 lb.), de préférence 20% de matière grasse
1 pincée de cumin (selon goût)
Sel et poivre (selon goût)
50g (½ cup) d'oignons hachés
1 pincée de persil (selon goût)

Instructions:
- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Mélangez tous les ingrédients dans un bol de taille moyenne. Formez une boule dans vos mains, et roulez-la en forme de tube.
- Insérez le tube de viande préparée dans la chambre de cuisson, et, en utilisant le packer fourni, compactez le burger légèrement. Nous suggérons d'insérer une brochette en bois au milieu de la viande pour la retirer facilement ensuite.
- Ne remplissez que la moitié de la chambre de cuisson avec la viande, car les jus de cuisson vont remplir une partie de l'espace restant.
- Laissez cuire pendant environ 6-7 minutes, et versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Laissez cuire 6 minutes pour un burger saignant et 7-8 minutes pour un burger bien cuit.

Rollie® Chocolat Banane

Ingrédients:
Un triangle de pâte à croissant toute préparée
3 ou 4 tranches fines de banane (des tranches de fraises sont aussi une alternative)
1 cuillère à soupe de pâte à tartiner Nutella

Instructions:

- Vaporisez la chambre de cuisson avec de l'huile de cuisson en spray, ou enduisez les parois de la chambre de cuisson de 1 cuiller à café d'huile de cuisson.
- Placez le triangle de pâte sur le plan de travail, étalez dessus une couche de Nutella, puis les tranches de banane.
- Enroulez la pâte en commençant par le côté le plus large, et en repliant les côtés pour fermer les extrémités. Roulez en forme de tube dans vos mains, assez finement pour pouvoir insérer dans Rollie®. Placez le tube dans la chambre de cuisson.
- Laissez cuire pendant environ 10 minutes, à ce moment la préparation devrait monter hors de la chambre de cuisson; si ce n'est pas le cas, versez simplement le contenu hors de l'appareil.

* Pour un résultat plus croustillant, retournez et réinsérez le produit dans le Rollie® pendant 2 minutes.

Note: Prenez soin à ce que la pâte soit réfrigérée jusqu'au moment de l'emploi, et pas laissée à température ambiante.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).

NL GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.
***Belangrijk:** Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om ieder gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijke doeleinden en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het motorblok van uw toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek geen onderdelen in de afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- De stekker dient uit het stopcontact verwijderd te worden vooraleer het toestel te reinigen.

- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet in gebruik is.
- Het is noodzakelijk om de stekker uit het stopcontact te trekken en het toestel te laten afkoelen vooraleer de diverse delen van het toestel te monteren, demonteren of te reinigen.
- Zorg ervoor dat er zich geen materialen, zoals bijvoorbeeld een tafelkleed of plastic, bevinden tussen het apparaat en het oppervlak waarop het staat. Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen. Bedek het toestel niet en leg er niets bovenop.
- Let erop dat u de antikleeflaag van de gaarruimte niet bekrast, vermits u hiervan stukjes in uw voedsel zou kunnen vinden. Als het nodig is om voedsel af te krabben, trek dan de stekker uit het stopcontact en gebruik enkel en alleen het meegeleverde reinigingsborsteltje.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel. Let erop dat u de warme delen van het toestel niet aanraakt. Gebruik de handgrepen tijdens de werking. Draag ovenwanten. Zorg dat niets het verwarmingselement aanraakt tijdens de werking.
- Het is noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met etenswaren.
- Verplaats nooit het toestel als het in werking is.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- Opgelet: Wanneer het symbool ⚠ op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het

volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.

Het symbool ⚠ is altijd aangebracht op het oppervlak waarvan de temperatuur het hoogst is, maar ook de andere metalen of niet-metalen oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en het is daarom aangeraden om ze altijd voorzichtig te behandelen en indien mogelijk met behulp van warmte-isolerende handschoenen of een andere thermische bescherming. In geval van twijfel wat betreft de temperatuur van een bepaald oppervlak is het altijd het best om zich te beschermen.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

TOEPASSINGS-/GEBRUIKSDOMEIN

- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dit toestel is bestemd om te worden gebruikt voor huishoudelijke toepassingen en gelijkaardige toepassingen zoals:
  - Keukenhoeken voorbehouden voor het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen.
  - Boerderijen.
  - Het gebruik door de klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter.
  - Omgevingen van het gastenverblijf-type.

OPMERKING

Het apparaat wordt met een kort snoer geleverd, zodat u niet over het snoer zou struikelen. Indien nodig kan u een verlengsnoer gebruiken.

- Let er echter op, dat de spanning van het verlengsnoer minimum 16 ampère bedraagt. Een verlengsnoer van minder dan 16 ampère zou kunnen oververhitten en beschadigd worden.
- Zorg ervoor dat het verlengsnoer nergens in de weg hangt (bijvoorbeeld over de rand van een tafel of op de grond), en dit om eender welk risico te vermijden.

INLEIDING

De **Rollie® Grill** is een eenvoudig en praktisch apparaat. Dankzij zijn uniek concept kunt u alle soorten voedingsmiddelen koken in een uitermate beperkte ruimte. Dit apparaat kan eender waar gebruikt worden.

De **Rollie® Grill** kookt eieren en andere gerechten op talrijke verschillende manieren, en is dus een ideale hulp bij het ontbijt of voor lichte snacks.

EIGENSCHAPPEN VAN DE ROLLIE® GRILL:

1. **Gaarruimte:** daarin kunt u tot 2 grote eieren koken per keer, en de gaarruimte heeft een antikleeflaag die het erg gemakkelijk maakt om het apparaat te gebruiken en schoon te maken.
2. **Hanteerbaar cool touch oppervlak:** het unieke siliconen, rubberen deel van het apparaat is geïsoleerd tegen hitte om het veilig vast te kunnen nemen.
3. **Controlelampjes**: wanneer de stekker in het stopcontact wordt gestoken, licht het rode controlelampje op. Wanneer de bereiding in de Rollie® grill klaar is, licht het groene lampje op.
4. De veelzijdige stopper in de vorm van een staaf maakt het mogelijk om de Rollie® grill ook te gebruiken met vlees of deeg, en vergroot dus nog de veelzijdigheid van de grill, op een manier dat geen andere grill dat kan.
5. De Rollie® kan ook worden gebruikt om te koken met behulp van **brochettestokjes** (5 houten spiesjes zijn inbegrepen).
6. Een reinigingsborsteltje is inbegrepen.
7. **Er is geen montage nodig.**

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Maak voor het eerste gebruik het oppervlak van de gaarruimte schoon zoals beschreven in de rubriek "REINIGING EN ONDERHOUD". DOMPEL HET APPARAAT NIET ONDER IN WATER!
- Tijdens het eerste gebruik zal de antiaanbaklaag gaan roken. Deze rook is NIET schadelijk en zal snel verdwijnen.
- Voor het eerste gebruik:
  1. Zet de Rollie® grill op een plat, effen oppervlak.
  2. Steek de stekker in een stopcontact, en laat het apparaat minstens 10 minuten opwarmen. Er kan wat rook ontstaan, wat normaal is. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, en maak het dan schoon zoals beschreven in de paragraaf "REINIGING EN ONDERHOUD".

GEBRUIK

- Zet het toestel op een plat, hittebestendig, effen oppervlak.
- Steek de stekker in een stopcontact. Het rode spanningscontrolelampje (5) licht op om aan te geven dat het apparaat in werking is getreden.
- Het groene temperatuurcontrolelampje (6) blijft uit om aan te duiden dat het apparaat opwarmt. Het groene controlelampje licht op wanneer het toestel klaar is voor gebruik.

Opmerking: tijdens het gebruik zal dit groene controlelampje regelmatig aan- en uitgaan.

Opgelet: tijdens het gebruik wordt de gaarruimte heet. Het apparaat kan ook stoom genereren. Gebruik ter bescherming altijd ovenwanten wanneer u het toestel vastneemt of wanneer u voedsel uit het apparaat neemt. Vermijd contact met de hete oppervlakken.

- Gebruik zodra het groene lampje aan is en het toestel klaar is voor gebruik een kookoliespray. Houd daarvoor het toestel horizontaal en spuit een "antikleef-bakspray" in de gaarruimte, en zet het toestel dan recht. Onderzoek heeft uitgewezen dat deze methode de meest efficiënte is.
- *Als alternatief kunt u een theelepeltje kookolie in de gaarruimte gieten en de wanden van de gaarruimte met cirkelvormige polsbewegingen bestrijken met kookolie alvorens u ingrediënten toevoegt.*

Eenvoudig gebruiksvoorbeeld

- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of giet een theelepeltje kookolie in de gaarruimte en bestrijk de wanden van de gaarruimte zoals hierboven beschreven.
- Breek 1-2 grote eieren open en doe ze rechtstreeks in de gaarruimte.
- Voor hardgekookte eieren kookt u ze ongeveer 6-8 minuten. Dan komen de eieren normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte. Anders kan u de eieren uitgieten (licht met het apparaat schudden of een houten spiesje gebruiken kan nodig zijn).
- Voor zachtgekookte eieren giet u de eieren eenvoudigweg uit de gaarruimte na ongeveer 5 ½ minuten.

TIPS

- Zorg er alvorens u de stekker in een stopcontact steekt voor dat de Rollie® grill grondig is schoongemaakt.
- Gebruik gewone of grote eieren (gebruik voor een optimaal resultaat conventionele eieren zonder additieven).
- Gebruik niet meer dan twee grote eieren per keer.
- Sproei voor ieder gebruik "ANTIKLEEF-BAKSPRAY" in de gaarruimte, of giet een theelepeltje kookolie in de gaarruimte en bestrijk de wanden van de gaarruimte.
- Vermeng het eigeel niet met het eiwit (klop de eieren niet tenzij dit wordt aangegeven in het Rollie® receptenboekje).
- Het is normaal dat het eerste product dat u klaarmaakt er een beetje anders uitziet dan de volgende.
- De kooktijd kan variëren naargelang het type voeding, de begintemperatuur en de hoeveelheid die wordt klaargemaakt.
- Houten spiesjes zijn handig en kunnen worden gebruikt op vele verschillende manieren:
    - Bijvoorbeeld bij het insteken van een opgerolde tortilla wrap of een gelijkaardig opgerold product in de gaarruimte is het handig om een spiesje te gebruiken om het opgerolde product in de gaarruimte te duwen, en het dicht tegen de wanden te drukken en in het midden wijd open te laten.
    - Houten spiesjes kunnen in de voedingsmiddelen worden gestoken tijdens de kookcyclus om het product gemakkelijk uit de gaarruimte te kunnen trekken.
    - Gebruik enkel houten spiesjes, zoals diegene die zijn meegeleverd. Metalen spiesjes zouden de antikleeflaag in de gaarruimte permanent kunnen beschadigen.
- Eieren kunnen worden gekookt op verschillende manieren; u hoeft niet te wachten tot de eieren hardgekookt zijn: eieren kunnen vroeger of later worden uitgegoten naargelang u zachtgekookte, medium of hardgekookte resultaten wenst.
- Roereieren nemen toe in volume wanneer ze worden gekookt. Om dit effect te verminderen raden we aan om de geklopte eieren te mengen met gemalen crackers/koeken, en zorg ervoor dat u de gaarruimte voor niet meer dan de helft vult.
- Alle voedingsmiddelen, en in het bijzonder vlees en gevogelte, moeten grondig zijn ontdooid alvorens ze in het apparaat worden gekookt.
- Het is aanbevolen om een vleesthermometer te gebruiken om te controleren of de voedingsmiddelen goed gaar zijn.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Trek voor de reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Veeg de buitenkant van het toestel schoon met een licht bevochtigde doek.

- Gebruik het meegeleverde borsteltje om de binnenkant schoon te maken. Doe een klein beetje afwasmiddel op het natte borsteltje en maak de gaarruimte grondig schoon. Spoel ze uit met gewoon water. U mag dan het apparaat omgekeerd op een droog stuk keukenpapier plaatsen om het te laten drogen. Vermijd dat het snoer, de stekker en de controlelampjes in contact komen met water.
- **DOMPEL HET APPARAAT, HET SNOER OF DE STEKKER NIET ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.**
- De "stopper" kan worden gereinigd in een warm sopje. Spoel hem goed af en droog hem onmiddellijk af.
- Maak de binnenkant van de gaarruimte, de buitenkant van de grill of de stopper niet schoon met schuurmiddelen, schuursponsjes of staalwol, want dit zou de bekleding beschadigen.
- Als er hardnekkige voedselresten in de gaarruimte blijven kleven, raden we aan om plantaardige olie te gebruiken. Laat die eerst 5 minuten intrekken en probeer dan de voedselresten opnieuw te verwijderen met het meegeleverde borsteltje. U mag ook de punt van een spiesje gebruiken om hardnekkige resten op de bodem van de gaarruimte te verwijderen.

RECEPTEN

Handige tips:
- Het rode lampje duidt aan dat het apparaat in werking is. Wanneer het groene lampje voor de eerste keer oplicht, is de Rollie® klaar voor gebruik. Het groene lampje gaat regelmatig aan en uit tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat u voor ieder gebruik antikleef-bakspray sproeit.
- Het is aanbevolen om een houten spiesje in het midden van de gevulde gaarruimte te steken om het wegnemen van het product gemakkelijker te maken.
- Gebruik de meegeleverde stopper om het product waarmee u de gaarruimte vult aan te drukken.
- Als het product uit de gaarruimte begint te stijgen, giet het dan op een bord om te vermijden dat het product uit het apparaat floept wanneer het volledig naar boven is gekomen.
- Na het wegnemen van het product mag u het omdraaien en het product omgekeerd opnieuw in de gaarruimte steken gedurende ongeveer 2 minuten voor een krokanter resultaat.
- Maak de gaarruimte schoon als u gedaan heeft met koken of als u het toestel met een ander recept gaat gebruiken.

Rollie® eieren

Ingrediënten:
1 of 2 grote eieren

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Breek 1-2 grote eieren open en doe ze rechtstreeks in de gaarruimte.
- Voor hardgekookte eieren kookt u ze ongeveer 6-8 minuten. Dan komen de eieren normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte. Anders kan u de eieren uitgieten (licht met het apparaat schudden of een houten spiesje gebruiken kan nodig zijn).
- Voor zachtgekookte eieren giet u de eieren eenvoudigweg uit de gaarruimte na ongeveer 5 ½ minuten.

Rollie® eiwitten

Ingrediënten:
3 grote eieren

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Scheid de eiwitten van de dooiers.
- Giet de eiwitten rechtstreeks in de gaarruimte.
- Kook ze ongeveer 6-8 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

Rollie® feta en ei

Ingrediënten:
1 groot ei
4-5 blokjes fetakaas

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Breek 1 groot ei open en doe het rechtstreeks in de gaarruimte.
- Steek 4-5 kleine fetablokjes op een houten spiesje, ongeveer 1cm van elkaar gescheiden. Steek het spiesje met de kaasblokjes in het midden van het ei in de gaarruimte.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

Rollie® ei met spek

Ingrediënten:
1 groot ei
1 reepje voorgekookt spek

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Breek 1 groot ei open en doe het rechtstreeks in de gaarruimte. Neem een houten spiesje en steek het reepje voorgekookt spek op het spiesje, en vouw daarvoor het spekreepje in golven als een harmonica.
- Steek het houten spiesje met het reepje voorgekookt spek in het midden van het ei.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

Rollie® ei met worst

Ingrediënten:
1 groot ei
1 voorgekookte ontbijtworst

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Breek 1 groot ei open en doe het rechtstreeks in de gaarruimte.

- Steek een houten spiesje door de voorgekookte worst (over de volledige lengte) en steek het spiesje met de worst in het midden van het ei in de gaarruimte.
- Kook voor ongeveer 5-7 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

Rollie® ei in een jasje

Ingrediënten:
1 groot ei
Gebruik voor het jasje 1 dun schijfje salami, ham of vlees naar keuze

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Rol het "jasje" in buisvorm zodat het in de Rollie® past.
- Steek het opgerolde "jasje" op de bodem van de gaarruimte. U mag een houten spiesje gebruiken om daarbij te helpen.
- Breek 1 groot ei open en doe het rechtstreeks in de gaarruimte.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

Rollie® hotdog van ei

Ingrediënten:
1 groot ei
1 dun hotdogworstje

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Breek 1 groot ei open en doe het rechtstreeks in de gaarruimte.
- Steek een houten spiesje door het hotdogworstje (over de volledige lengte) en steek het spiesje met het hotdogworstje in het midden van het ei in de gaarruimte.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

Rollie® groentetortilla

Ingrediënten:
1 stuk tortilla wrap
3 eiwitten
1 theelepeltje gehakte rode paprika, naar eigen smaak
1 theelepeltje gehakte groene paprika, naar eigen smaak
1 theelepeltje gehakte ui, naar eigen smaak
1 theelepeltje gehakte spinazie, naar eigen smaak
Zout en peper naar eigen smaak

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Meng alle ingrediënten (behalve de tortilla wrap) in een middelgrote kom.
- Snijd de tortilla wrap in een rechthoek van 10 x 15cm, rol de tortilla wrap in de vorm van een buis en steek ze in de gaarruimte.



- Giet de gemengde ingrediënten in de gaarruimte. Vul tot 2,5cm onder de bovenste rand van de tortilla wrap.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

*Draai voor een krokanter resultaat het rolletje om en steek het omgekeerd terug in de Rollie® voor ongeveer 2 minuten.

Rollie® Griekse tortilla

Ingrediënten:
1 stuk tortilla wrap
¼ kopje (60g) ingevroren en ontdooide gehakte spinazie
1/8 kopje (40g) geraspte fetakaas
3 eiwitten

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Meng alle ingrediënten (behalve de tortilla wrap) in een middelgrote kom.
- Snijd de tortilla wrap in een rechthoek van 10 x 15cm, rol de tortilla wrap in de vorm van een buis en steek ze in de gaarruimte.
- Giet de gemengde ingrediënten in de gaarruimte. Vul tot 2,5cm onder de bovenste rand van de tortilla wrap.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

*Draai voor een krokanter resultaat het rolletje om en steek het omgekeerd terug in de Rollie® voor ongeveer 2 minuten.

Rollie® ontbijtburrito

Ingrediënten:
1 stuk tortilla wrap
1 groot ei
1 gehakte voorgekookte worst
1 eetlepel geraspte kaas

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Meng alle ingrediënten (behalve de tortilla wrap) in een middelgrote kom.
- Snijd de tortilla wrap in een rechthoek van 10 x 15cm, rol de tortilla wrap in de vorm van een buis en steek ze in de gaarruimte.
- Giet de gemengde ingrediënten in de gaarruimte. Vul tot 2,5cm onder de bovenste rand van de tortilla wrap.
- Kook voor ongeveer 8 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

*Draai voor een krokanter resultaat het rolletje om en steek het omgekeerd terug in de Rollie® voor ongeveer 2 minuten.

Rollie® tortilla met spek

Ingrediënten:
1 stuk tortilla wrap
1 groot ei
1 eetlepel geraspte kaas
1 eetlepel voorgekookt, gehakt spek
Zout en peper naar eigen smaak

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Meng alle ingrediënten (behalve de tortilla wrap) in een middelgrote kom.
- Snijd de tortilla wrap in een rechthoek van 10 x 15cm, rol de tortilla wrap in de vorm van een buis en steek ze in de gaarruimte.
- Giet de gemengde ingrediënten in de gaarruimte. Vul tot 2,5cm onder de bovenste rand van de tortilla wrap.
- Kook voor ongeveer 8 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

*Draai voor een krokanter resultaat het rolletje om en steek het omgekeerd terug in de Rollie® voor ongeveer 2 minuten.

Rollie® wentelteefjes

Ingrediënten: voor 2 porties
4 sneetjes witbrood (casinobrood), in kleine blokjes gesneden
1 groot ei, geklopt
½ theelepeltje vanille-extract
½ theelepeltje kaneelpoeder of naar eigen smaak
¼ kopje (60ml) melk
2 theelepeltjes suiker

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Meng alle ingrediënten in een kom. Zorg dat al het brood geweekt wordt in het mengsel.
- Doe het mengsel geleidelijk in de gaarruimte en druk het aan met de stopper tijdens het vullen. Vul tot ongeveer de bovenste rand van het "Rollie" logo en druk dan opnieuw het mengsel aan.
- Kook het 5-6 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten. Serveer met ahornsiroop (esdoornsiroop).

Rollie® pannenkoek met worst

Ingrediënten:
¼ kopje (60ml) pannenkoekendeeg
1 voorgekookte worst

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Doe het pannenkoekendeeg in de gaarruimte.
- Steek een houten spiesje door de voorgekookte worst (over de volledige lengte) en steek het spiesje met de worst in het midden van het deeg in de gaarruimte.

- Kook voor ongeveer 8 minuten en giet dan de bereiding uit. Serveer met ahornsiroop (esdoornsiroop).

Rollie® pizza

Ingrediënten:
2 stuks biscuitdeeg/koekjesdeeg/crackerdeeg/pizzadeeg
1 eetlepel tomatenpasta of pizzasaus
¼ kopje (40g) geraspte mozzarellakaas
Garneringen naar keuze, in kleine stukjes gesneden
Een snufje parmezaankaas in poedervorm

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Combineer de twee stukken deeg in uw handen tot één stuk.
- Leg het deeg op een effen oppervlak en rol het uit tot een dunne, ronde cirkel met een diameter van ongeveer 7 tot 10cm. Strijk een dunne laag tomatenpasta op het midden van het deeg.
- Leg de mozzarellakaas in het midden van het deeg en dan de in stukjes gesneden garneringen van uw keuze. Besprenkel indien gewenst met parmezaankaas.
- Rol het deeg strak in buisvorm, dun genoeg zodat het in de Rollie® past. Knijp de uiteinden van het rolletje dicht en steek het in de gaarruimte. Druk het rolletje voorzichtig aan met de stopper.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

*Draai voor een krokanter resultaat het rolletje om en steek het omgekeerd terug in de Rollie® voor ongeveer 2 minuten.

Rollie® pizzastaaf

Ingrediënten:
1 stuk tortilla wrap
1 eetlepel tomatenpasta of pizzasaus
¼ kopje (40g) geraspte mozzarellakaas
Garneringen naar keuze: gehakte uien, gehakte ham, gehakte spinazie (zorg dat u de garneringen in kleine stukjes snijdt)
Zout en peper naar eigen smaak
Een snufje oregano naar eigen smaak

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Leg de tortilla wrap op een effen oppervlak en snijd ze in een rechthoek van 10 x 15cm.
- Strijk een dunne laag tomatenpasta op het midden van de tortilla wrap.
- Leg er de geraspte mozzarellakaas en de garneringen op en voeg een snufje oregano, zout en peper toe.
- Rol de tortilla wrap in buisvorm, dun genoeg om in de Rollie® te passen, en steek het rolletje in de gaarruimte.
- Kook voor ongeveer 7 minuten en giet dan de bereiding uit.

*Draai voor een krokanter resultaat het rolletje om en steek het omgekeerd terug in de Rollie® voor ongeveer 2 minuten.

Rollie® croissant met ham en Zwitserse kaas

Ingrediënten:
1 stuk croissantdeeg
Mayonaise of mosterd
1 plak Virginia-ham (gekookte ham)
½ sneetje Zwitserse kaas, in stukjes gesneden

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Leg een driehoek van croissantdeeg op een effen oppervlak, bestrijk het deeg met mayonaise of mosterd en leg de ham en kaas in het midden van het deeg.
- Rol het deeg. Begin bij de grote kant en rol naar de kleine kant, en vouw beide uiteinden dicht om het deeg te sluiten. Rol het erg dun in uw handen zodat het in de Rollie® past en steek het rolletje in de gaarruimte.
- Kook voor ongeveer 8-10 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

*Draai voor een krokanter resultaat het rolletje om en steek het omgekeerd terug in de Rollie® voor ongeveer 2 minuten.

Rollie® kalkoen met cheddar

Ingrediënten:
2 stuks biscuitdeeg/koekjesdeeg/crackerdeeg/pizzadeeg
1 plak gerookte kalkoen
½ sneetje scherpe cheddarkaas, in stukjes gesneden

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Combineer de twee stukken deeg in uw handen tot één stuk.
- Leg het deeg op een effen oppervlak en rol het uit tot een dunne, ronde cirkel met een diameter van ongeveer 7 tot 10cm.
- Leg de kalkoen en kaas in het midden van het deeg.
- Rol het deeg strak in buisvorm, dun genoeg zodat het in de Rollie® past. Knijp de uiteinden van het rolletje dicht en steek het in de gaarruimte. Druk het rolletje voorzichtig aan met de stopper.
- Kook voor ongeveer 8-10 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

*Draai voor een krokanter resultaat het rolletje om en steek het omgekeerd terug in de Rollie® voor ongeveer 2 minuten.

Rollie® groenteloempia

Ingrediënten:
1 stuk wonton-deegvel
¼ kopje (30g) in dunne plakjes gesneden kool
¼ kopje (30g) wortelstaafjes (of andere groenten naar uw smaak)
¼ theelepeltje fijngesneden gember naar eigen smaak
1 theelepeltje oestersaus naar eigen smaak



Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Meng de ingrediënten (behalve de wrap gemaakt van wontonvel) in een kom. Rol het mengsel in het wontonvelletje en steek de loempia in de gaarruimte.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten en giet dan de bereiding uit. Serveer met lichte sojasaus.

*Draai voor een krokanter resultaat het rolletje om en steek het omgekeerd terug in de Rollie® voor ongeveer 2 minuten.

Rollie® hamburger in worstvorm

Ingrediënten:
½ pond (200g) rundergehakt – bij voorkeur met 20% vetgehalte
Een snufje komijn naar eigen smaak
Zout en peper naar eigen smaak
½ kopje (50g) gehakte ui
Een snufje peterselie naar eigen smaak

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Meng de ingrediënten in een middelgrote kom. Begin met het vormen van een vleesbal in uw handen, en rol dan de gehaktbal in de vorm van een buis.
- Steek de in buisvorm gerolde hamburger in de gaarruimte en gebruik de meegeleverde stopper om de hamburger voorzichtig aan te drukken.
- Vul slechts de helft van de gaarruimte met de opgerolde hamburger, want vetsappen zullen een deel van de overblijvende ruimte opvullen tijdens het bakken.
- Het is aanbevolen om een houten spiesje door het midden van de hamburger te steken om hem gemakkelijk uit het toestel te kunnen nemen.
- Bak voor ongeveer 6-7 minuten, en giet dan de bereiding uit.

Opmerking: bak de hamburger 6 minuten als u houdt van weinig doorbakken (saignant) of 7-8 minuten als u houdt van goed doorbakken.

Rollie® chocoladebanaan

Ingrediënten:
1 stuk croissantdeeg
3-4 dun gesneden schijfjes banaan
(indien gewenst ook in dunne schijfjes gesneden aardbeien)
1 eetlepel Nutella

Bereiding:
- Besproei de Rollie® gaarruimte met antikleef-bakspray, of bestrijk de wanden van de gaarruimte met een theelepeltje kookolie.
- Leg een driehoek van croissantdeeg op een effen oppervlak.
- Smeer de Nutella op één kant van het deeg en leg er de banaanschijfjes op.
- Rol het deeg. Begin bij de grote kant en rol naar de kleine kant, en vouw beide uiteinden dicht om het deeg te sluiten. Rol het erg dun in uw handen zodat het in de Rollie® past en steek het rolletje in de gaarruimte.
- Kook voor ongeveer 10 minuten. Dan komt de bereiding normaal gezien vanzelf uit de gaarruimte omhoog. Anders kan u ze uitgieten.

*Draai voor een krokanter resultaat het rolletje om en steek het omgekeerd terug in de Rollie® voor ongeveer 2 minuten.

Opgelet: zorg dat het deeg gekoeld is tot u het gebruikt en niet op kamertemperatuur gelaten.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Om deze reden mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).

SP MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.
Importante: *Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables especialmente cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.*

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el del aparato.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*) para evitar cualquier tipo de daño.
- Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- No sumerja nunca el bloque motor en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No ponga ninguna parte de su aparato en el lavavajillas.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- La clavija eléctrica debe ser desenchufada antes de limpiar el aparato.
- Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- No mueva nunca el aparato estirando del cable. Procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- Desenchufe el aparato siempre que no lo utilice.
- Es indispensable desenchufar y dejar enfriar el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No debe haber materiales plásticos ni manteles entre la superficie y el aparato. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, mientras el mismo está en funcionamiento.
- Tenga cuidado de no rayar la cobertura anti-adhesiva de la cámara de cocción, dado que se podrían encontrar pequeños trozos de dicha cobertura entre los alimentos. Si fuera necesario eliminar restos de alimentos, desenchufe el aparato y utilice solamente el cepillo de limpieza provisto junto con el aparato.
- Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato. Procure no tocar las superficies calientes, utilice las asas de plástica. Utilice siempre guantes de cocina. Tenga también cuidado que nada entre en contacto con el elemento calefactor.
- Dado que el aparato está en contacto directo con alimentos, es absolutamente imprescindible mantener el mismo limpio en todo momento.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.

- Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minutero externo o un sistema de mando a distancia separado.
- Por favor tome nota: Cuando el símbolo ⚠ se encuentra en una superficie especifica, es para llamarle la atención y significa: "¡CUIDADO! Esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso".

  El símbolo ⚠ siempre se pone en la superficie con temperaturas altas, sin embargo otras superficies metálicas o no metálicas también puden llegar a alcanzar altas temperaturas durante su uso y por lo tanto es aconsejable manejar siempre con cuidado y si es posible con la ayuda de guantes o protección térmica. En caso de duda sobre la temperatura de una determinada superficie es siempre aconsejable protegerse a si mismo.

(*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

CAMPO DE APLICACIÓN/DE FUNCIONAMIENTO

- Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico o aplicaciones similares como:
  Cocinas reservadas para personal en tiendas, oficinas y otros profesionales.
  Granjas.
  El uso por clientes de hoteles, moteles, y otros con un carácter residencial.
  Profesionales tipo de "camas y desayunos".

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

El aparato está provisto de un cable corto para reducir los daños o accidentes que pueden ocurrir en caso de enganches en dicho cable, o tropezar con un cable de mayor longitud. Puede utilizar una extensión eléctrica si es necesario, pero:
- Asegúrese de que la tensión eléctrica de la extensión es igual o superior 16 amperes. Una extensión de menos de 16 amperes conllevaría el riesgo de sobrecalentamiento y de estropeo.
- Para evitar riesgos asegúrese de que el cable de la extensión no cuelga (por ejemplo de una mesa) y que no quede en el suelo.

INTRODUCCIÓN

La Parrilla Rollie® es un aparato muy fácil y simple de usar. Su diseño exclusivo cocina alimentos, y requiere un mínimo espacio en la mesada; puede ser utilizado en casi todas partes.

La Parrilla Rollie® puede cocinar huevos y otras comidas en una exclusiva variedad de formas, convirtiéndose así en una excelente compañera para el desayuno y meriendas saludables.

CARACTERÍSTICAS DE LA PARRILLA Rollie®:

1. **Cámara de Cocción:** Le permite cocinar hasta 2 huevos GRANDES a la vez, y tiene una cobertura anti-adhesiva, lo cual hace que su limpieza y puesta en funcionamiento sean sencillos.

2. **Superficie de manejo fresca al tacto:** Exclusivo caucho de silicona, aislante de calor reducido para un manejo seguro.
3. **Indicador Luminoso:** Cuando el aparato esté encendido la *luz roja* estará en posición **ON**. Cuando Rollie® esté lista, la *luz verde* estará en posición **ON**.
4. La barra multi-uso **"Packer"** le permite también usar la Parrilla Rollie® con carne, o masa, haciendo así que Rollie® sea aún más versátil, a diferencia de cualquier otra parrilla.
5. Rollie® puede asimismo ser utilizada para hacer **brochetas** (están incluidas 5 brochetas de madera).
6. Está incluido un cepillo de limpieza.
7. **No necesita ser ensamblaje.**

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el envoltorio de protección.
- Cuando lo use por primera vez, limpie la superficie de la cámara de cocción siguiendo las instrucciones del párrafo "LIMPIEZA". ¡NO SUMERJA EL APARATO EN EL AGUA!
- Al utilizarse por primera vez, algunas partes de la capa protectora pueden quemarse, causando esto formación de humo.
- Esto NO provocará daño alguno y va a desaparecer luego de un rato.
- Antes de que usted use este aparato por primera vez:
  1) Coloque la Parrilla Rollie® en una superficie plana, resistente al calor, una superficie uniforme.
  2) Enchufe el aparato in el toma-corriente, y deje que la cámara de cocción se caliente durante 10 minutos hasta que todos los residuos se hayan quemado. Desenchufe, y deje que el aparato se enfríe completamente; luego limpie siguiendo las instrucciones del párrafo "LIMPIEZA".

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Coloque el aparato en una superficie plana, resistente al calor, una superficie pareja.
- Conecte el aparato en un toma-corriente. La luz roja (5) se encenderá, para indicar que el aparato está en posición de encendido (*ON)*.
- La luz piloto verde de temperatura (6) permanecerá apagada *(OFF)*, para indicar que el aparato se está calentando. Cuando la luz piloto verde se enciende, significa que el aparato está listo para ser utilizado.

Nota: Durante el uso del aparato, la luz piloto verde se encenderá y se apagará en forma regular.

Cuidado: Durante su funcionamiento, la cámara de cocción se calienta. El aparato también puede generar vapor. A los efectos de protegerse, utilice siempre guantes para horno al maniobrar el aparato o al retirar comida del mismo. Trate de evitar el contacto con las superficies calientes.

- Una vez que la luz verde esté encendida (*ON*) y que la unidad esté lista, utilizar un aceite de cocina en aerosol. Para esto, sostenga la unidad en posición horizontal y aplique un "aceite anti-adhesivo en aerosol" en la cámara de cocción, y luego vuelva la unidad a su posición vertical. Este método ha sido probado como el más eficiente.
- *Alternativa: como alternativa, puede usar aceite de cocina en la cámara de cocción, echándola con una cucharilla en movimientos circulares para untar las paredes, antes de añadir cualquier otro ingrediente.*

Puesta en funcionamiento básica

- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o añada una cucharilla de aceite en la cámara de cocción como explicado anteriormente.
- Casque y abra 1-2 huevos grandes y viértalos directamente en la cámara de cocción.
- Para obtener huevos completamente cocidos, cocine de 6 a 8 minutos aproximadamente; luego de dicho tiempo los huevos normalmente van a leudar saliendo fuera de la cámara de cocción. De lo contrario, usted puede retirar los huevos de la cámara. (Para ello tal vez sea necesario agitar la cámara suavemente, o eventualmente utilizar una brocheta de madera.)
- Para obtener huevos semi-chirlos, simplemente retire los huevos fuera de la cámara luego de 5 1/2 minutos de cocción.

CONSEJOS

- Antes de enchufar la Parrilla Rollie® en un toma-corriente de pared, asegúrese de que la misma esté completamente limpia.
- Utilice huevos regulares o grandes (para obtener los mejores resultados utilice huevos convencionales sin aditivos).
- Utilice un máximo de 2 huevos grandes por vez.
- Antes de cada uso, ¡utilice preferentemente "ACEITE ANTI-ADHESIVO EN AEROSOL" en la cámara de cocción, o eche una cucharilla de aceite en la cámara de cocción para untar las paredes.
- No mezcle las yemas de huevo con las claras (no bata los huevos), salvo que así lo indique el libro de recetas Rollie®.
- Es normal que haya una diferencia entre la cocción del primer producto y la cocción del siguiente.
- El tiempo de cocción puede variar, dependiendo del tipo de comida, de la temperatura inicial o de la cantidad de comida que va a ser cocinada.
- Las brochetas de madera son muy prácticas y de gran ayuda, y pueden ser utilizadas de muchas formas diferentes:
    - Por ejemplo, cuando se inserta una fajita de harina regular, arrollada, o cualquier producto similar arrollado, dentro de la cámara de cocción, es bueno utilizar una brocheta para empujar el producto dentro de la cámara de cocción, y que el mismo quede cómodamente apoyada contra las paredes de la cámara y abierto completamente en el medio.
    - Las brochetas de madera pueden ser insertadas en la comida durante el ciclo de cocción como ayuda para extraer el producto.
    - Utilice solamente brochetas de madera, como las que se proveen con el aparato. Las de metal pueden dañar de un modo permanente la cobertura anti-adhesiva de la cámara de cocción.
- Los huevos pueden ser cocinados en una gran variedad de formas; usted no tiene que esperar hasta que los huevos estén completamente cocidos; los huevos pueden ser vertidos antes o después, según se quiera obtener huevos levemente cocidos, huevos medianamente cocidos, o huevos completamente cocidos (cocción dura).
- Los huevos revueltos aumentan su volumen al ser cocinados. A fin de reducir este efecto, recomendamos mezclar los huevos batidos con galletitas de agua picada (*crakers*), asegurándose de no llenar más de la mitad de la capacidad de la cámara de cocción.
- Todo tipo de comida, y especialmente la carne o las aves, deberán ser completamente descongeladas antes de su cocción.
- Recomendamos el uso de un termómetro para carnes para asegurarse de que la comida está cocida en su totalidad.



Fax +32 2 359 95 50

LIMPIEZA

- Antes de limpiar la parrilla, desenchufe y espere hasta que la misma se haya enfriado completamente.
- Limpie la parte exterior del aparato con un trapo suave húmedo.
- Utilizando el cepillo provisto, humedézcalo, y coloque una pequeña cantidad de jabón de vajilla en el mismo, y limpie a fondo la cámara de cocción. Enjuague con agua regular. Puede colocar el aparato boca abajo sobre un papel de toalla seco, y dejar que se seque. Evite que el agua entre en contacto con el cable, el enchufe o las luces de control.
- **NO SUMERJA EL APARATO, EL CABLE, O EL ENCHUFE, EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
- La barra "Packer" puede limpiarse con agua jabonosa tibia. Enjuáguela y séquela inmediatamente.
- No limpie el interior de la cámara de cocción, el exterior de la parrilla, o la barra "packer" con ningún producto abrasivo, almohadillas raspantes, o lana de acero, dado que eso podría dañar la cobertura.
- Si hubiera algún resto comida cocinada, persistente, adherida a la cámara de cocción, recomendamos usar aceite vegetal para en un principio ablandarlo; esperar 5 minutos, y luego tratar de quitarlo con el cepillo provisto, o una brocheta de madera.

RECETAS

Consejos útiles:
- La luz roja indica que el aparato está en posición ON (ENCENDIDO). Cuando la luz verde se enciende por primera vez, la Rollie® está lista para ser usada. La luz verde se encenderá y se apagará durante su uso.
- Asegúrese de usar un aceite anti-adherente en aerosol antes de cada uso.
- Se recomienda insertar una brocheta de madera en el centro de la cámara de cocción una vez llena, como ayuda para remover fácilmente el producto.
- Use el apisonador incluido para empujar el producto mientras se llena la cámara de cocción.
- Si el producto comienza a leudar fuera de la cámara de cocción, vierta el producto en un plato para evitar que el producto se derrame luego de leudar completamente.
- Luego de remover el producto, usted puede ponerlo boca abajo y re-insertarlo dentro de la cámara de cocción durante 2 minutos para obtener un producto más crocante.
- Limpie la cámara de cocción entre cada uso para una receta diferente.

Huevos Rollie®

Ingredientes:
1 ó 2 huevos grandes

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Casque y abra 1-2 huevos grandes y viértalos directamente en la cámara de cocción.
- Para obtener huevos completamente cocidos, cocine de 6 a 8 minutos aproximadamente; luego de dicho tiempo los huevos normalmente van a leudar saliendo fuera de la cámara de cocción. De lo contrario, usted puede retirar los huevos de la cámara. (Para ello tal vez sea necesario agitar la cámara suavemente, o eventualmente utilizar una brocheta de madera.)
- Para obtener huevos semi-chirlos, simplemente retire los huevos fuera de la cámara luego de 5 1/2 minutos de cocción.

Claras de Huevo Rollie®

Ingredientes:
3 huevos grandes

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Separe las claras de huevo de las yemas.
- Vierta las claras de huevo directamente dentro de la cámara de cocción.
- Cocine durante 6-8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

Feta y Huevo Rollie®

Ingredientes:
1 huevo grande
4-5 cubitos de queso feta

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Casque y vierta 1 huevo grande directamente en la cámara de cocción. Inserte en una brocheta de madera 4-5 cubos pequeños de queso feta separados aproximadamente 1/2 pulgada (1cm) uno del otro.
- Inserte la brocheta con el queso en el centro del huevo dentro de la cámara de cocción.
- Cocine durante 6-8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

Huevo con Panceta Rollie®

Ingredientes:
1 huevo grande
1 lonja de panceta pre-cocida

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Casque y vierta 1 huevo grande directamente en la cámara de cocción; inserte 1 lonja de panceta pre-cocida en una brocheta de madera, como si usted fuera a coser la lonja.
- Inserte la brocheta con la lonja de panceta pre-cocida en el centro del huevo dentro de la cámara de cocción.
- Cocine durante 6-8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

Huevo y Chorizo Rollie®

Ingredientes:
1 huevo grande
1 chorizo pre-cocido para desayuno

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Casque y vierta 1 huevo grande directamente en la cámara de cocción.
- Inserte la brocheta de madera en el chorizo pre-cocido y colóquela en el centro del huevo, dentro de la cámara de cocción.
- Cocine durante 5-7 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

Huevos Envueltos Rollie®

Ingredientes:
1 huevo grande
Para envolver utilice: 1 rodaja fina de salame, jamón, o carne de su preferencia.

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Arrolle su "envoltorio" en forma de rollo, de modo tal que se adapte al interior de la Rollie®.
- Inserte el "envoltorio" arrollado dentro del fondo de la cámara de cocción. Usted puede utilizar una brocheta de madera si es necesario.
- Casque y vierta 1 huevo grande directamente dentro de la cámara de cocción.
- Cocine durante 6-8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

Huevos y Salchicha Rollie®

Ingredientes:
1 huevo grande
1 salchicha delgada

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Casque y vierta 1 huevo grande directamente dentro de la cámara de cocción.
- Inserte la brocheta de madera en la salchicha y colóquela en el centro del huevo, dentro de la cámara de cocción.
- Cocine durante 6-8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

Tortilla de Vegetales Rollie®

Ingredientes:
1 tortilla/envoltorio
3 claras de huevo
1 cucharadita de pimientos/ajíes rojos picados, a gusto
1 cucharadita de pimientos/ajíes verdes picados, a gusto
1 cucharadita de cebolla picada, a gusto
1 cucharadita de espinaca picada, a gusto
Sal y pimienta a gusto

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Mezcle todos los ingredientes en un bol mediano.
- Corte la tortilla/envoltorio en 4 x 6 pulgadas (10 x 15cm) y arróllela en forma de rollo, luego insértela en la cámara de cocción.
- Vierta los ingredientes mezclados dentro de la cámara de cocción. Llene hasta 1 pulgada (2,5cm) antes del borde de la tortilla/envoltorio.
- Cocine durante 6-8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

*Para obtener una preparación más crocante, sostenga el rollo boca abajo y colóquelo nuevamente en la Rollie® durante 2 minutos aproximadamente.

Tortilla Griega Rollie®

Ingredientes:
1 tortilla/envoltorio
1/4 de taza de espinaca picada y descongelada
1/8 de taza de queso feta picado
3 claras de huevo

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Mezcle todos los ingredientes en un bol mediano.
- Corte la tortilla/envoltorio en 4 x 6 pulgadas (10 x 15cm) y arróllela en forma de rollo, luego insértela en la cámara de cocción.
- Vierta los ingredientes mezclados dentro de la cámara de cocción. Llene hasta 1 pulgada (2,5cm) antes del borde de la tortilla/envoltorio.
- Cocine durante 6-8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

*Para obtener una preparación más crocante, sostenga el rollo boca abajo y colóquelo nuevamente en la Rollie® durante 2 minutos aproximadamente.

Burrito Desayuno Rollie®

Ingredientes:
1 tortilla/envoltorio
1 huevo grande
1 chorizo pre-cocido picado
1 cucharadita de queso rallado

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Mezcle todos los ingredientes en un bol mediano.
- Corte la tortilla/envoltorio en 4 x 6 pulgadas (10 x 15cm) y arróllela en forma de rollo, luego insértela en la cámara de cocción.
- Vierta los ingredientes mezclados dentro de la cámara de cocción. Llene hasta 1 pulgada (2,5cm) antes del borde de la tortilla/envoltorio.



Fax +32 2 359 95 50

- Cocine durante 6-8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

*Para obtener una preparación más crocante, sostenga el rollo boca abajo y colóquelo nuevamente en la Rollie® durante 2 minutos aproximadamente.

B.C.T. Rollie®

Ingredientes:
1 tortilla/envoltorio
1 huevo grande
1 cucharadita de queso rallado
1 cucharadita de panceta picada pre-cocida
Sal y pimienta a gusto

Instrucciones:

- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Mezcle todos los ingredientes en un bol mediano.
- Corte la tortilla/envoltorio en 4 x 6 pulgadas (10 x 15cm) y arróllela en forma de rollo, luego insértela en la cámara de cocción.
- Vierta los ingredientes mezclados dentro de la cámara de cocción. Llene hasta 1 pulgada (2,5cm) antes del borde de la tortilla/envoltorio.
- Cocine durante 8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

*Para obtener una preparación más crocante, sostenga el rollo boca abajo y colóquelo nuevamente en la Rollie® durante 2 minutos aproximadamente.

Tostada Francesa Rollie®

Ingredientes (para 2 porciones):
4 rodajas de pan blanco, cortado en pequeños cubos
1 huevo grande, batido
½ cucharadita de extracto de vainilla
½ cucharadita de canela en polvo, o a gusto
¼ de taza de leche
2 cucharaditas de azúcar

Instrucciones:

- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Mezcle todos los ingredientes juntos en un bol. Asegúrese de que el pan esté embebido en la mezcla.
- Coloque la mezcla en la cámara de cocción y presiones con el apisonador mientras vaya llenando. Llene aproximadamente hasta el borde, donde dice “Rollie” y luego presione con el apisonador otra vez.
- Cocine durante 5-6 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.
- Sirva con jarabe de arce.

Panqueque-Chorizo Rollie®

Ingredientes:
¼ de taza de masa para panqueques
1 chorizo pre-cocido

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Coloque la masa para panqueques dentro de la cámara de cocción.
- Inserte la brocheta de madera en el centro del chorizo pre-cocido y coloque el chorizo en el centro de la masa dentro de la cámara de cocción.
- Cocine durante 8 minutos aproximadamente y luego retire el producto. Sirva con jarabe de arce.

PizzaRollie®

Ingredientes:
2 trozos de masa de bizcochos
1 cucharada de pasta de tomates o salsa para pizza
¼ de taza de queso mozzarella rallado
Ingredientes para cubrir a gusto, cortados en trozos pequeños
Queso parmesano rallado para espolvorear

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Una los 2 trozos de masa de bizcochos en 1 trozo único en la mano.
- En una superficie plana, estire la masa de bizcochos y presiónela de modo de obtener una circunferencia fina de aproximadamente 3-4 pulgadas (7-10cm).
- Unte el centro de la circunferencia con la pasta de tomate.
- Distribuya el queso mozzarella en el medio de la masa de bizcochos y agregue los ingredientes para cubrir de su gusto, previamente picados. Espolvoree el queso parmesano rallado por encima de los ingredientes si así lo desea.
- Arrolle la masa de bizcochos presionando bien, lo suficientemente fina como para que entre en la Rollie®. Presione los extremos del rollo y colóquelo en la cámara de cocción. Presione el rollo suavemente con el apisonador.
- Cocine durante 6-8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

*Para obtener una preparación más crocante, sostenga el rollo boca abajo y colóquelo nuevamente en la Rollie® durante 2 minutos aproximadamente.

Barra de Pizza Rollie®

Ingredientes:
1 tortilla/envoltorio
1 cucharadita de pasta de tomate o salsa para pizza
¼ de taza de queso mozzarella rallado
Ingredientes para cubrir a gusto: cebollas picadas, jamón picado, espinaca picada (asegúrese de picar dichos ingredientes en trocitos pequeños)
Sal y pimienta a gusto
Una pizca de orégano a gusto

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Coloque la tortilla en una superficie plana y córtela en 4 x 6 pulgadas (10 x 15cm).
- Unte el centro de la tortilla/envoltorio con la pasta de tomate.
- Coloque el queso mozzarella rallado, los ingredientes para cubrir, agregue una pizca de orégano, sal y pimienta.
- Arrolle la tortilla/envoltorio lo suficientemente fina como para entrar en la Rollie® y colóquela en la cámara de cocción.
- Cocine durante 7 minutos aproximadamente y luego vierta el producto.

*Para obtener una preparación más crocante, sostenga el rollo boca abajo y colóquelo nuevamente en la Rollie® durante 2 minutos aproximadamente.

Jamón y Suizo Rollie®

Ingredientes:
1 trozo de masa para medialunas (*croissants*)
Mayonesa o mostaza
1 tajada de jamón Virginia
½ tajada de queso Suizo, cortado en trozos

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Colocar la masa para medialunas en una superficies plana, untar con mayonesa/mostaza, y colocar el jamón y el queso en el centro de la masa.
- Arrolle la masa comenzando por el extremo más grande hacia el extremo más pequeño, plegando ambos lados para cerrar. Arrolle bien fino como para que entre en Rollie® y coloque en la cámara de cocción.
- Cocine durante 8-10 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

*Para obtener una preparación más crocante, sostenga el rollo boca abajo y colóquelo nuevamente en la Rollie® durante 2 minutos aproximadamente.

Pavo y Cheddar Rollie®

Ingredientes:
2 trozos de masa de bizcochos
1 tajada de pavo ahumado
½ tajada de queso cheddar fuerte, cortado en trozos

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Una los 2 trozos de masa de bizcochos en 1 trozo único en la mano.
- En una superficie plana, estire la masa de bizcochos y presiónela de modo de obtener una circunferencia fina de aproximadamente 3-4 pulgadas (7-10cm).
- Coloque el pavo y el queso en el centro de la masa.
- Arrolle la masa de bizcochos apretándola, y de modo que esté lo suficientemente fina para entrar en la Rollie®. Presione los extremos del rollo para sellar y colóquelo en la cámara de cocción. Presione los extremos del rollo y colóquelo en la cámara de cocción. Presione el rollo suavemente con el apisonador.

- Cocine durante 6-8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

*Para obtener una preparación más crocante, sostenga el rollo boca abajo y colóquelo nuevamente en la Rollie® durante 2 minutos aproximadamente.

***Egg*Rollie® de Vegetales**

Ingredientes:
1 envoltorio *wonton*
¼ de taza de repollo picado fino
¼ de taza de palillos
¼ de cucharadita de jengibre picado a gusto
1 cucharadita de salsa de ostras, a gusto

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Combine los ingredientes en un bol. Arrolle la mezcla en el envoltorio *wonton* y colóquelo en la cámara de cocción.
- Cocine aproximadamente 6-8 minutos, y luego retire el producto.
- Sirva con salsa de soya liviana.

*Para obtener una preparación más crocante, sostenga el rollo boca abajo y colóquelo nuevamente en la Rollie® durante 2 minutos aproximadamente.

Hamburguesa Rollie®

Ingredientes:
½ libra de carne picada - sugerencia: contenido 20% de grasa
Una pizca de comino, a gusto
Sal y pimienta a gusto
½ taza de cebolla picada
Una pizca de perejil, a gusto

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Mezcle los ingredientes en un bol mediano. Comience a formar una albóndiga redonda en la mano, y luego dele forma de tubo.
- Inserte la hamburguesa dentro de la cámara de cocción, utilice el apisonador y presione suavemente la hamburguesa. Le sugerimos que inserte una brocheta de madera hasta la mitad de la hamburguesa para que sea fácil retirarla luego.
- Solamente llene la mitad de la cámara de cocción con la hamburguesa arrollada, dado que los jugos de la grasa ocuparán parte del espacio restante.
- Cocine durante 6-8 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

Nota: Cocine durante 6 minutos para una cocción mediana y color rosa interior, y 7-8 minutos para cocción completa.

Banana Chocolate Rollie®

Ingredientes:
1 trozo de masa para medialunas (*croissants*)
3-4 rodajas finas de banana
(Usted puede también añadir frutillas cortadas en rodajas)
1 cucharada de Nutella

Instrucciones:
- Unte la cámara de cocción Rollie® con aceite anti-adherente en aerosol, o úntela echando una cucharadita de aceite.
- Coloque la masa de medialunas en una superficie plana.
- Unte la Nutella en un lado de la masa y cubra las rodajas de banana.
- Arrolle la masa comenzando por el extremo más grande hacia el extremo más pequeño, plegando ambos lados para cerrar. Arrolle bien fino como para que entre en Rollie® y coloque en la cámara de cocción.
- Cocine durante 10 minutos aproximadamente, tiempo éste en que el producto normalmente va a leudar fuera de la cámara de cocción; de lo contrario, usted deberá retirar el producto de la cámara.

*Para obtener una preparación más crocante, sostenga el rollo boca abajo y colóquelo nuevamente en la Rollie® durante 2 minutos aproximadamente.

Nota: Asegúrese de que la masa esté refrigerada y no la deje estacionar.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas especificas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (mirar la garantía).

(P) MODO DE EMPREGO

PARA A SUA SEGURANÇA

Antes de utilizar o aparelho leia com sentido de responsabilidade as instruções de funcionamento e respeite sempre as orientações de segurança e de utilização dadas no manual das instruções.
Importante: *Este aparelho pode ser utilizado por crianças maiores de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou pessoas sem experiência ou conhecimento, se receberem supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e os riscos que este envolve. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do mesmo não devem ser feitas por crianças a menos que sejam maiores de 8 anos ou estejam supervisionadas. Os aparelhos e o seu cabo de alimentação nunca podem ser abandonados ou deixados perto de crianças com menos de 8 anos ou de pessoas que necessitam de ser vigiadas sobretudo quando estão ligados á corrente elétrica ou a arrefecer.*

- ❑ Antes de ligar a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica certifique-se que esta é igual à indicada na placa sinalética do aparelho.
- ❑ Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento.
- ❑ Verifique com regularidade o estado do aparelho e em caso de danos leve-o a um serviço técnico competente para o analisar e reparar(*). Se o cabo da alimentação estiver danificado este tem de ser obrigatoriamente substituído pelo que deve levar o aparelho a um serviço técnico competente(*) a fim de evitar qualquer perigo.
- ❑ Utilize o aparelho unicamente para os fins domésticos e de acordo com as instruções de utilização.
- ❑ Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos seja porque razão for. Não ponha nenhum dos acessórios do aparelho na máquina de lavar louça.
- ❑ Não ponha o aparelho próximo de fontes de calor.
- ❑ O aparelho para ser limpo tem de ser desligado e ter a ficha do cabo da alimentação retirada da tomada eléctrica.
- ❑ O aparelho não deve ser utilizado ao ar livre e deve ser guardado em locais secos.
- ❑ Use sempre os acessórios recomendados pelo fabricante ou pelos serviços técnicos competentes(*).
- ❑ Nunca retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica puxando pelo cabo. Verifique se o cabo da alimentação se encontra preso em alguma coisa. Evite as quedas do aparelho. Não enrole o cabo da alimentação à volta do aparelho e não o torça.
- ❑ Coloque o aparelho numa mesa ou superfície plana e segura de forma a não permitir a queda do aparelho.
- ❑ Logo que não precise do aparelho desligue-o da tomada fornecedora da corrente eléctrica.
- ❑ Para limpar, montar ou limpar as diferentes peças que compõem o aparelho é preciso que esteja frio e com a ficha do cabo da alimentação retirada da tomada eléctrica.
- ❑ Não deve haver nenhum material, tais como uma toalha de tecido ou de plástico, entre o aparelho e a bancada de trabalho onde este está colocado. Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis como cortinados ou tecidos que se posam incendiar.
- ❑ Tenha cuidado para não riscar a superfície antiaderente da câmara de confecção do aparelho, poderia vir a ter restos deste material na sua comida. Se necessita raspar a superfície antiaderente, desligue o aparelho e utilize apenas a escova que lhe foi fornecida com o aparelho para limpar esta superfície.
- ❑ Não deixe que o cabo da alimentação toque nas partes quentes do aparelho. Não pode tocar nessas partes do aparelho. Pegue sempre no aparelho pelo punho de



plástico e utilize luvas de cozinha. Tenha cuidado que nada entre em contacto com a resistência do aparelho.

- Após cada utilização o aparelho tem de ser limpo já que está em contacto direto com alimentos.
- Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento.
- O aparelho nunca deve ser ligado mediante um temporizador externo ou outro sistema de comando a distância separado.
- Atenção: Quando o símbolo está afixado numa superfície, tal reforça os cuidados a ter na utilização do aparelho pois significa: ATENÇÃO, esta superfície pode tornar-se muito quente durante a utilização do aparelho.

  O símbolo é colocado sempre na superfície que atinge maior temperatura, no entanto, as outras superfícies, metálicas ou não, também podem aquecer bastante durante a utilização do aparelho, por conseguinte, é aconselhável manipular estas superfícies com cuidado e, se possível, com a ajuda de luvas isotérmicas ou outra proteção térmica. Em caso de duvida sobre a temperatura de determinada superfícies é sempre preferível proteger-se.

(*) Serviço técnico habilitado: serviço técnico do fabricante ou do importador, ou uma pessoa qualificada, reconhecida e habilitada para evitar qualquer perigo. Em qualquer caso devolva o aparelho ao serviço técnico.

UTILIZAÇÃO/FUNCIONAMENTO

- Utilize o aparelho unicamente para os fins domésticos e respeite sempre as informações dadas no manual das instruções sobre a utilização e o funcionamento do aparelho.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para o uso doméstico incluindo:
  - Espaços reservados aos empregados das lojas, escritórios e outras profissões.
  - Habitação rural.
  - Clientes dos hotéis, apartamentos de férias, motel e residenciais.
  - Também em refeições nos quartos ou no serviço de pequenos almoços.

ATENÇÃO

O cabo de alimentação é curto para evitar riscos de acidentes (quedas caso se tropece no cabo, …) mas poderá usar uma extensão.

- Verifique que a amperagem da extensão é no mínimo de 16 amperes pois uma amperagem inferior pode sobreaquecer.
- Evite riscos certificando-se que a extensão não está presa ou que não tem fio terra.

INTRODUÇÃO

O grelhador Rollie® é um aparelho fácil e simples de utilizar. O seu design exclusivo permite-lhe cozinhar os alimentos utilizando o mínimo espaço na bancada da sua cozinha, com a vantagem de poder ser utilizado em quase qualquer lugar.

O grelhador Rollie® pode cozinhar ovos e outros alimentos de diferentes maneiras, tornando-se um grande companheiro no pequeno almoço ou em lanches saudáveis.

CARACTERÍSTICAS DO ROLLIE® GRILL:

1. **Câmara de confecção:** Permite cozinhar até 2 ovos GRANDES de uma só vez. Possui um revestimento antiaderente que torna mais fácil a sua utilização e limpeza.

2. **Superfície antitérmica:** O anel de borracha de silicone exclusivo do aparelho é um isolante térmico para o manuseio seguro.
3. **Luzes indicadoras:** A luz vermelha acende-se quando se liga o aparelho (botão ON). Quando o Rollie® estiver pronto para ser utilizado, acender-se-á a luz verde.
4. A função polivalente da vara **empacotadora** permite utilizar o grelhador Rollie® com carne, dando a este aparelho uma versatilidade que nenhum outro grelhador tem.
5. Rollie® também pode ser usado para fazer **espetadas** (inclui 5 espetos de madeira).
6. Inclui uma escova para limpar o aparelho.
7. **Não necessita montagem.**

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens de proteção.
- Antes de utilizar o aparelho por primeira vez, limpe a superfície da câmara de confecção de acordo com a seção "LIMPEZA". NÃO MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA!
- Na primeira utilização, algum revestimento protetor pode queimar, causando fumo e cheiros indesejáveis mas, que não são prejudiciais, e desaparecerem depois de um curto período de tempo.
- Antes da primeira utilização:
  1. Coloque o grelhador Rollie ® sobre uma superfície plana e nivelada.
  2. Ligue o aparelho numa tomada elétrica de parede, e deixe o aparelho aquecer pelo menos 10 minutos. Alguns fumos podem aparecer, mas é normal. Desligue e deixe o aparelho esfriar completamente, depois limpe-o de acordo com o apartado "LIMPEZA".

UTILIZAÇÃO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
- Ligue o aparelho a uma tomada elétrica. A luz de alimentação vermelha (5) acender-se-á, indicando que o aparelho está ligado.
- A luz verde, indicadora da temperatura (6), manter-se-á apagada, indicando que o aparelho está a aquecer. A luz indicadora verde acender-se-á quando o aparelho estiver pronto para ser utilizado.

Nota: Durante a utilização do aparelho, a luz indicadora verde acende-se e apaga-se regularmente.

Atenção: Durante a utilização do aparelho, a câmara de confecção aquece. O aparelho pode gerar vapor. Utilize sempre umas luvas do forno, para se proteger, enquanto manipular o aparelho ou quando necessitar retirar os alimentos do aparelho. Evite o contacto direto com as superfícies quentes.

- Quando a luz indicadora verde estiver acesa, e o aparelho estiver preparado, coloque o azeite de cozinha em spray. Para isto, deve aplicar o azeite de cozinha em spray na câmara de confecção, mantendo o aparelho na horizontal e depois deve voltar a colocar o aparelho na vertical. Este método provou ser o mais eficiente.
- Se preferir, pode colocar uma colher de chá de azeite na câmara de confecção e, através de movimentos circulares deixe que o óleo se espalhe pelo revestimento da superfície da câmara de confecção, antes de colocar qualquer outro ingrediente.

Exemplo de operações básicas

- Pulverize a câmara de confecção do Rollie® com um azeite de spray antiaderente, ou adicione uma colher de chá de azeite na câmara de confecção cobrindo as paredes da câmara, como explicado anteriormente.
- Parta 1-2 ovos grandes diretamente na câmara de confecção.
- Para obter uns ovos bem feitos, deixe-os cozinhar 6-8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a sair da câmara de confecção (pode ser necessário que os mexa um pouco, com um espeto de madeira, ou que abane levemente a câmara).
- Para obter uns ovos mal passados, simplesmente deixei-os cozinhar dentro da câmara de confecção apenas 5 minutos e meio.

SUGESTÕES

- Antes de ligar o Rollie® Grill numa tomada de corrente elétrica, certifique-se que está totalmente limpo.
- Use ovos regulares ou grandes (para obter melhores resultados, utilize ovos convencionais, sem aditivos).
- Não use mais de dois ovos grandes, ao mesmo tempo.
- Antes de cada uso, deve pulverizar com um "azeite em spray antiaderente" a câmara de confecção, ou derramar uma colher de chá de azeite, revestindo as paredes da câmara de confecção.
- Não misture a gema do ovo com a clara (não bata os ovos, a menos que seja descrito no livro de receitas Rollie®).
- É normal que o primeiro cozinhado que faça, saia diferente do próximo.
- O tempo de cozedura pode variar, dependendo do tipo de alimentos, da temperatura inicial ou da quantidade de alimentos que pretende cozinhar ao mesmo tempo.
- Os espetos de madeira são úteis e podem ser usados de formas diferentes:
    - Por exemplo, ao inserir um envoltório de tortilha enrolada, ou um produto semelhante enrolado, dentro da câmara de cozimento, é útil usar um espeto para empurrar o rolo para dentro da câmara de confecção, tornando-se mais firmes contra as paredes com uma abertura no meio.
    - Os espetos de madeira podem ser introduzidos no alimento, durante o processo de cozimento, para ajudar a retirar o alimento.
    - Utiliza unicamente os espetos de madeira, tais como os que lhe foram fornecidos. Os de metal podem danificar de forma irreversível, o revestimento antiaderente da câmara de confecção.
- Os ovos podem ser cozinhados de diferentes maneiras, você não precisa esperar até que os ovos fiquem totalmente cozinhados: os ovos podem ser colocados e retirados mais cedo ou mais tarde, para obter um resultado de cozedura pouco, médio ou muito bem feito.
- Os ovos mexidos aumentam de volume ao serem cozinhados. Para reduzir este efeito, recomenda-se que misture nos ovos batidos miolo de pão, tendo cuidado para não encher a câmara de confecção a mais de metade do seu volume.
- Todos os alimentos e, principalmente, as carnes e as aves, devem ser completamente descongelados antes de se cozinharem.
- Recomenda-se que use um termômetro de carne para garantir que a comida está completamente cozinhada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e espere que o aparelho arrefeça totalmente.
- Limpe a parte externa do aparelho com um pano levemente humedecido.
- Utilizando o pincel fornecido, aplique uma pequena quantidade de detergente de louça sobre o pincel molhado, para limpar toda a câmara de confecção. Enxagúe com água regular. Você pode, depois, colocá-lo de cabeça para baixo sobre uma toalha de papel seca para o secar. Evite o contato de água com o cabo, a ficha elétrica e as luzes indicadoras.
- **NÃO MERGULHE O APARELHO, O CABO DE ALIMENTAÇÃO NEM A FICHA ELÉTRICA, EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LIQUIDO.**
- O empacotador pode ser limpo com água morna e sabão. Enxagúe-o bem e seque-o imediatamente.
- Não limpe o interior da câmara de confecção, do lado de fora da grade, nem o embalador com produtos abrasivos, esfregões ou palha de aço, pois isso poderá danificar de forma irreversível o acabamento das superfícies.
- Se houver qualquer alimento cozinhado difícil de retirar da câmara de confecção, aconselhamos que utilize primeiro azeite vegetal para amolecer o alimento, e depois deve esperar 5 minutos antes de o tentar remover novamente com a escova fornecida. Também pode utilizar a ponta de um espeto de madeira para remover qualquer resíduo difícil de retirar na parte inferior da câmara de confecção.

RECEITAS

Dicas úteis:

- A luz vermelha indica que a energia é ON. Quando a luz verde se acende pela primeira vez, o Rollie® está pronto para ser utilizado. A luz verde liga/desliga durante o uso.
- Certifique-se que está a utilizar azeite em spray antiaderente, antes de cada utilização.
- Recomenda-se que introduza um espeto de madeira no centro da câmara de confecção, desta forma é mais fácil a remoção do alimento.
- Utilize o empacotador fornecido para empurrar o produto durante o enchimento da câmara de confecção.
- Se o alimento começar a subir e a sair para fora da câmara de confecção, deve colocar o alimento num prato, para evitar que derrame por completo.
- Depois de cozinhar e de retirar o alimento, pode voltar a introduzi-lo de novo na câmara de confecção de cabeça para baixo e deixá-lo cozinhar mais 2 minutos, para obter um acabamento mais crocante.
- Limpe a câmara de confecção entre cada uso de receita diferente.

Ovos Rollie®

Ingredientes:
1 ou 2 ovos grandes

Modo de preparação:

- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Parta 1-2 ovos grandes diretamente na câmara de confecção.
- Para obter uns ovos bem feitos, deixe-os cozinhar 6-8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção (pode ser necessário que os mexa um pouco, com um espeto de madeira, ou que tenha que abanar levemente a câmara).

Para obter uns ovos mal passados, deixei-os cozinhar, dentro da câmara de confecção apenas durante 5 minutos e meio.

Claras de ovos Rollie®

Ingredientes:
3 ovos grandes

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Separe as claras das gemas.
- Deite as claras diretamente na câmara de confecção.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 6-8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

Queijo feta e ovo Rollie®

Ingredientes:
1 ovo grande
4-5 cubos de queijo feta

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Parta um ovo grande diretamente para a câmara de confecção.
- Introduza o espeto de madeira em 4-5 pequenos cubos de queijo feta, separados aproximadamente a 1 centímetro de distância um do outro. Insira o espeto com o queijo no centro do ovo na câmara de confecção.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 6-8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

Ovo com bacon Rollie®

Ingredientes:
1 ovo grande
1 tira de bacon pré-cozinhada

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Parta um ovo grande diretamente para a câmara de confecção; introduza o espeto de madeira na tira de bacon pré-cozinhada.
- Insira o espeto com a tira de bacon pré-cozinhada no centro do ovo na câmara de confecção.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 6-8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

Ovo com salsicha Rollie®

Ingredientes:
1 ovo grande
1 salsicha de pequeno almoço pré-cozinhada

Modo de preparação:

- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Parta um ovo grande diretamente para a câmara de confecção.
- Introduza o espeto de madeira no centro da salsicha pré-cozinhada e coloque a salsicha no centro do ovo, dentro da câmara de confecção.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 5-7 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

Ovo coberto Rollie®

Ingredientes:
1 ovo grande
Para o uso cobertor: 1 fatia fina de salame, presunto, ou outra carne à escolha

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Enrole a carne em forma de rola, para que entre dentro da sua Rollie®.
- Insira o rolo no fundo da câmara de confecção, pode utilizar um espeto de madeira para empurrar.
- Parta um ovo grande diretamente para a câmara de confecção.
- Deixe cozinhar aproximadamente 6-8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

Ovo Rollie® em cachorro-quente

Ingredientes:
1 ovo grande
1 pão fino de cachorro-quente

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Parta um ovo grande diretamente para a câmara de confecção.
- Insira o espeto de madeira no centro do cachorro-quente e coloque-o no centro do ovo dentro da câmara de confecção.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 6-8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

Wrap vegetariano Rollie®

Ingredientes:
1 wrap
3 claras de ovo
1 colher de chá de pimento vermelho picada, a seu gosto
1 colher de chá de pimento verde picado, a seu gosto
1 colher de chá de cebola picada, a seu gosto
1 colher de chá de espinafres picados, a seu gosto
Sal e pimenta a seu gosto

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Misture todos os ingredientes em uma tigela de tamanho médio.

- Corte o wrap em 10x15 cm e enrole-o para o introduzir na câmara de confecção.
- Despeje a mistura dos ingredientes na câmara de confecção. Encha até aproximadamente 2,5 cm do borde do wrap.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 6-8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

*Para um acabamento mais crocante, retire o rolo do Rollie ®, e volte a colocá-lo no aparelho, de cabeça para baixo, por mais 2 minutos.

Wrap grego Rollie®

Ingredientes:
1 wrap
¼ chávena de espinafres picados congelados e descongelados
1/8 chávena de queijo feta esmagado
3 claras de ovos

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Misture todos os ingredientes em uma tigela de tamanho médio.
- Corte o wrap em 10x15 cm e enrole-o para o introduzir na câmara de confecção.
- Despeje a mistura dos ingredientes na câmara de confecção. Encha até aproximadamente 2,5 cm do borde do wrap.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 6-8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

*Para um acabamento mais crocante, retire o rolo do Rollie ®, e volte a colocá-lo no aparelho, de cabeça para baixo, por mais 2 minutos.

Burrito de pequeno-almoço Rollie®

Ingredientes:
1 wrap
1 ovo grande
1 picado salsichas pré-cozinhados
1 colher de sopa de queijo ralado

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Misture todos os ingredientes em uma tigela de tamanho médio.
- Corte o wrap em 10x15 cm e enrole-o para o introduzir na câmara de confecção.
- Despeje a mistura dos ingredientes na câmara de confecção. Encha até aproximadamente 2,5 cm do borde do wrap.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

*Para um acabamento mais crocante, retire o rolo do Rollie ®, e volte a colocá-lo no aparelho, de cabeça para baixo, por mais 2 minutos.

B.C.T. Rollie®

Ingredientes:
1 wrap
1 ovo grande
1 colher de sopa de queijo ralado
1 colher de sopa de bacon picado pré-cozinhado
Sal e pimenta a seu gosto

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Misture todos os ingredientes em uma tigela de tamanho médio.
- Corte o wrap em 10x15 cm e enrole-o para o introduzir na câmara de confecção.
- Despeje a mistura dos ingredientes na câmara de confecção. Encha até aproximadamente 2,5 cm do borde do wrap.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

*Para um acabamento mais crocante, retire o rolo do Rollie ®, e volte a colocá-lo no aparelho, de cabeça para baixo, por mais 2 minutos.

Torrada Francesa Rollie®

Ingredientes: para 2 porções
4 fatias de pão branco, cortadas em cubos pequenos
1 ovo grande, batido
½ colher de chá de extrato de baunilha
½ colher de chá de canela em pó ou ao seu gosto
¼ chávena de leite
2 colheres de chá de açúcar

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Junte todos os ingredientes numa tigela e misture-os. Certifique-se de que todo o pão é embebido na mistura.
- Coloque a mistura na câmara de confecção e embale-a com o embalador de encher. Encha o sobre até onde diz "Rollie" e depois repita o mesmo processo.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 5-6 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção. Sirva com xarope de bordo.

Panquecas Rollie®

Ingredientes:
¼ chávena de massa para fazer panquecas
1 salsicha pré-cozinhada

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Coloque a massa para fazer panquecas na câmara de confecção.
- Insira o espeto de madeira no centro da salsicha pré-cozinhada e coloque a salsicha no centro da massa na câmara de confecção.

- Deixe-os cozinhar aproximadamente 8 minutos e depois retire o produto. Sirva com xarope de bordo.

PizzaRollie®

Ingredientes:
2 massas de pizza
1 colher de sopa de extrato de tomate ou molho de pizza
¼ chávena de queijo mussarela ralado
Ingredientes à escolha, para a cobertura, cortados em pedaços pequenos
Polvilhe com queijo parmesão ralado

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Combine os dois pedaços de massa num mesmo.
- Numa superfície plana, coloque a massa e amasse, fazendo um circulo fino de aproximadamente 7-10 centímetros.
- Espalhe uma camada fina de molho de tomate no meio da massa.
- Coloque uma camada de queijo mussarela no meio da massa e adicione os ingredientes picados, que desejar. Polvilhe com o queijo parmesão ralado, por cima dos ingredientes, se desejar.
- Coloque as massas bem juntas; finas o suficiente para entrarem no Rollie ®. Comprima as extremidades do rolo para selar e coloque a massa na câmara de confecção. Embale o rolo suavemente com o empacotador.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 6-8 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

*Para um acabamento mais crocante, retire o rolo do Rollie ®, e volte a colocá-lo no aparelho, de cabeça para baixo, por mais 2 minutos.

Pau de Pizza Rollie®

Ingredientes:
1 wrap
1 colher de chá de extrato de tomate ou molho de pizza
¼ chávena de queijo mussarela ralado
Outros alimentos à sua escolha, para a cobertura: cebola picada, presunto picado, espinafre picado (não se esqueça de os cortar em pedaços pequenos)
Sal e pimenta ao seu gosto
Uma pitada de orégãos ao seu gosto

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Coloque o wrap sobre uma superfície plana e corte-o em 10 x 15 centímetros.
- Espalhe uma camada fina de massa de tomate no meio do wrap.
- Coloque o queijo mussarela ralado e os ingredientes para a cobertura. Adicione uma pitada de orégãos, sal e pimenta.
- Enrole o wrap, fino o suficiente para caber no Rollie ® e coloque-o na câmara de confecção.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 7 minutos e depois retire o produto.

* Para um acabamento mais crocante, retire o rolo do Rollie ®, e volte a colocá-lo no aparelho, de cabeça para baixo, por mais 2 minutos.

Rollie® de fiambre e queijo Suíço

Ingredientes:
1 massa folhada
Maionese ou mostarda
1 fatia de fiambre
½ fatia de queijo suíço, cortada em pedaços

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Coloque a massa sobre uma superfície plana, espalhe a maionese ou a mostarda e coloque o fiambre e o queijo no centro da massa.
- Enrole a massa desde a extremidade maior á menor, dobrando ambos os lados até fechar as extremidades. Enrolar muito fina nas mãos para caber no Rollie ® e coloque na câmara de confecção.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 8-10 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

*Para um acabamento mais crocante, retire o rolo do Rollie ®, e volte a colocá-lo no aparelho, de cabeça para baixo, por mais 2 minutos.

Rollie® de chedar turco

Ingredientes:
2 pedaços de massa
1 fatia de peru fumado
½ fatia de queijo chedar, cortado em pedaços

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Combine os dois pedaços de massa num mesmo.
- Numa superfície plana, coloque a massa e amasse, fazendo um circulo fino de aproximadamente 7-10 centímetros.
- Coloque o peru e o queijo no centro da massa.
- Coloque as massas bem juntas; finas o suficiente para entrarem no Rollie ®. Comprima as extremidades do rolo para selar e coloque a massa na câmara de confecção. Embale o rolo suavemente com o empacotador.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 8-10 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

*Para um acabamento mais crocante, retire o rolo do Rollie ®, e volte a colocá-lo no aparelho, de cabeça para baixo, por mais 2 minutos.

Ovo Rollie® com vegetais

Ingredientes:
1 wonton wrap
¼ chávena de repolho, cortado em fatias finas
¼ chávena de cenoura ralada (ou outros legumes, à sua escolha)
¼ colher de chá de gengibre picado ao seu gosto
1 colher de chá de molho de ostra com seu gosto

Modo de preparação:

- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Junte todos os ingredientes numa tijela. Enrole a mistura na massa wonton wrap e coloque-os na câmara de confecção.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 6-8 minutos e depois retire o produto. Sirva com molho de soja magro.

*Para um acabamento mais crocante, retire o rolo do Rollie ®, e volte a colocá-lo no aparelho, de cabeça para baixo, por mais 2 minutos.

Hamburger Rollie® em forma de cachorro

Ingredientes:
½ kg. carne – sugerimos carne com um teor de 20% de gordura
Uma pitada de cominho ao seu gosto
Sal e pimenta ao seu gosto
½ chávena de cebola picada
Uma pitada de salsa ao seu gosto

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Misture os ingredientes numa tigela de tamanho médio. Comece por moldar uma almôndega em suas mãos, e, em seguida, estique a bola em forma de tubo.
- Coloque a carne em forma de tubo dentro da câmara de confecção, use o empacotador fornecido e empurre o hambúrguer para baixo suavemente.
- Preencha apenas metade da câmara de confecção com o hambúrguer enrolado, com a gordura que a carne liberta vai-se preencher uma parte do espaço remanescente.
- Sugere-se a inserção dos espetos de madeira no meio do hambúrguer para o retirar mais facilmente.
- Deixe-os cozinhar aproximadamente 6-7 minutos e depois retire o produto.

Nota: Cozinhe 6 minutos para ficar mal cozido e 7-8 minutos para ficar bem feito.

Banana Rollie® com chocolate

Ingredientes:
1 troço de massa
3-4 fatias finas de banana
(Também pode adicionar morangos cortados em fatias finas)
1 colher de Nutella

Modo de preparação:
- Pulverize a câmara de confecção do Rollie ® com um azeite em spray antiaderente, ou unte as paredes da câmara de confecção com 1 colher de chá de azeite de cozinha.
- Coloque a massa sobre uma superfície plana.
- Espalhe a Nutella num dos lados da massa e coloque a banana cortada.
- Enrole a massa desde a extremidade maior á menor, dobrando ambos os lados até fechar as extremidades. Enrolar muito fina nas mãos para caber no Rollie ® e coloque na câmara de confecção.
- Deixe cozinhar durante aproximadamente 10 minutos, dentro deste tempo tome atenção porque os ovos podem subir e começar a derramar para fora da câmara de confecção.

*Para um acabamento mais crocante, retire o rolo do Rollie ®, e volte a colocá-lo no aparelho, de cabeça para baixo, por mais 2 minutos.
Nota: Certifique-se que a massa é refrigerada e não a deixe ficar fora.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para a preservação do ambiente e da nossa saúde, a eliminação no fim da vida útil dos aparelhos elétricos e eletrônicos, deve-se efetuar no cumprimento das legislações em vigor e pela participação de todos quer sejam produtores ou utilizadores. É por esta razão que o vosso aparelho tem na placa sinalética o símbolo , informando que em caso algum o aparelho deve ser colocado no caixote do lixo camarário ou privado para que não vá para as lixeiras comuns mas sim devolvido ao revendedor ou depositado nos locais apropriados e identificados para a recolha destes aparelhos para que uma vez recolhidos sejam reciclados, reutilizados ou lhe sejam dados outras aplicações.

O manual de utilização é-lhe facilitado mediante um simples pedido ao serviço pós-venda, também disponível em formato electrónico (ver procedimentos no cartão de garantia).

I ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio, e vi preghiamo di seguire sempre attentamente le istruzioni di sicurezza e di utilizzo.
Importante: *Questo apparecchio non deve essere usato da minori o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza la necessaria esperienza o conoscenza a meno che non siano stati istruiti sull'uso dell'apparecchio in tutta sicurezza, e sui rischi inerenti. Ai bambini non deve essere permesso giocare con l'apparecchio. I minori non devono pulire l'apparecchio o eseguire operazioni di manutenzione a meno che non abbiano più di 8 anni e con la supervisione di un adulto. Non lasciare l'apparecchio ed il cavo di alimentazione senza sorveglianza o alla portata di bambini al di sotto degli 8 anni o di persone irresponsabili specialmente quando è collegato alla presa a muro o quando si sta raffreddando.*

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che la tensione sia conforme a quella dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Verificare regolarmente che l'apparecchio non sia danneggiato. Non accendere l'apparecchio qualora il cavo o l'apparecchio stesso dovessero presentare un qualsiasi danneggiamento. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un servizio qualificato(*). Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un servizio qualificato(*) per evitare qualsiasi pericolo.
- Quest'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico e nella maniera indicata in queste istruzioni.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua o in qualsiasi altro liquido, né per pulirlo né per qualsiasi altra ragione. Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore.
- Togliere la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio all'aperto e riporlo sempre in un luogo asciutto.
- Non utilizzare accessori se non quelli consigliati dal fabbricante; l'utilizzo di accessori diversi potrebbe essere pericoloso per l'utente ed inoltre potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio. Assicurarsi che il cavo elettrico non possa impigliarsi per evitare eventuali cadute dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non storcerlo.
- Mettere l'apparecchio su di un tavolo o un supporto abbastanza stabile per evitare eventuali cadute.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando non è in funzione.
- Bisogna assolutamente scollegare e far raffreddare l'apparecchio prima di montare, smontare o pulire le diverse parti dell'apparecchio.
- Materiali plastiche o stoffe (tovaglie, ecc.) non devono trovarsi tra l'apparecchio e la superficie sulla quale viene posizionato. Assicurarsi che l'apparecchio non entri in contatto con materiali facilmente infiammabili, come tende, tovaglie… per evitare il rischio di incendi.
- Non graffiare il rivestimento speciale dei piani di cottura perché frammenti del rivestimento potrebbero ritrovarsi negli alimenti. Se è necessario raschiare i piani cottura, l'apparecchio deve essere prima scollegato e la pulizia può essere fatto solo usando la spazzola fornita.
- Tenere il cavo elettrico a debita distanza dalle parti calde dell'apparecchio. Non toccare le parti calde dell'apparecchio, usando le maniglie di plastica. Sempre servirsi di manopole. Stare attento che l'elemento riscaldante non entri in contatto con alcun oggetto.

- E' assolutamente necessario tenere pulito l'apparecchio in quanto entra in contatto diretto con gli alimenti.
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione.
- L'apparecchio non deve mai essere accesso tramite un timer esterno o un altro sistema di comando a distanza separato.
- Nota bene: Quando questo simbolo ⚠ è apposto su una superficie particolare, accentua la messa in guardia e significa: ATTENZIONE, questa superficie può diventare calda durante l'uso.

  Il simbolo ⚠ è sempre apposto su quelle superfici con temperatura più alta, anche se le altre superfici di metallo oppure non metallo potrebbero comunque diventare altrettanto calde durante l'utilizzo per cui è consigliabile maneggiare sempre con cura e, se possibile, con l'aiuto di guanti isotermici o altre protezioni termiche l'apparecchio. Nel caso in cui vi sia incertezza sulla temperatura della superficie proteggere sempre le mani con un guanto da forno.

(*) Servizio qualificato: servizio assistenza tecnica del fabbricante o dell'importatore o una persona qualificata, riconosciuta ed autorizzata ad effettuare riparazioni, cui inviare l'apparecchio per la riparazione o il controllo. Rivolgere in ogni caso l'apparecchio a questo servizio.

AVVERTENZE DI UTILIZZO

- Quest'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico ed utilizzato nella maniera indicata in queste istruzioni.
- L'apparecchio potrà essere utilizzato nei luoghi sotto riportati:
  - Angolo cottura riservato al personale di negozi, uffici, e altri ambienti professionali.
  - Fattorie.
  - Da parte di clienti di Hotel, motel and altri ambienti a carattere residenziale.
  - Ambienti come "bed & breakfast".

ATTENZIONE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio è corto al fine di diminuire i rischi di incidenti (caduta dell'apparecchio, inciampi…). E' possibile usare una prolunga, ma si deve prestare attenzione alle seguenti note:
- L'amperaggio della prolunga deve essere almeno di 16 A; se fosse più basso, si rischierebbe il surriscaldamento dell'apparecchio.
- La prolunga non deve pendere dal tavolo o da altri supporti per evitare cadute dell'apparecchio e per evitare che i bambini possano tirarlo.

INTRODUZIONE

Rollie® Grill è un apparecchio facile da usare. Il suo disegno unico consente la cottura di cibo occupando uno spazio minimo e praticamente in qualsiasi luogo.

Il Rollie® Grill può essere usato per cuocere uova e altri alimenti in una varietà unica di modi, ed è il compagno ideale per la prima colazione o per preparare degli snack salutari.

CARATTERISTIICHE DEL ROLLIE® GRILL:

1. **Vano cottura:** Per la cottura di 2 uova GRANDI per volta, la sua superficie anti-aderente lo rende facile da operare e di pulire.

2. **Superficie anti-scottatura:** Questa parte dell'apparecchio, in silicone, garantisce sicurezza durante la manipolazione degli alimenti.
3. **Indicatori LED**: Il LED rosso acceso indica che l'apparecchio è connesso alla corrente. Quando Rollie® è pronto per l'uso, si accende il LED verde.
4. Il multi-uso premitore "**Packer**" facilita l'uso del Rollie® Grill per cucinare carni, anche pastellati, aumentando così la ineguagliata versatilità di questa griglia.
5. Rollie® può essere usato per cucinare alimenti allo **spiedo** (5 spiedi di legno sono incluse).
6. Viene fornita anche una spazzola per la pulitura.
7. **Non necessita assemblaggio.**

PRIMA DELL'USO

- Togliere tutto l'imballaggio protettivo.
- Prima di usare per la prima volta, pulire le pareti del vano cottura seguendo le indicazioni date nel capitolo "PULIZIA". NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO IN ACQUA!
- Alla prima accensione, una piccola quantità del rivestimento protettivo potrebbe bruciarsi e produrre fumo. Questo non costituisce un pericolo e cessa molto presto.
- Prima di usare per la prima volta:
  1. Posizionare la griglia Rollie® sopra una superficie piano orizzontale.
  2. Inserire la sua spina nella presa a muro, e lasciare che l'apparecchio si scaldi per almeno 10 minuti. E' normale che appaia un po' di fumo. Scollegare poi l'apparecchio, lasciandolo raffreddare completamente, poi pulire secondo le istruzioni contenute nel paragrafo "PULIZIA".

UTILIZZO

- L'apparecchio deve essere posizionato sopra una superficie piano orizzontale, resistente ad alte temperature.
- Inserire la spina nella presa. Il LED rosso (5) si accende per indicare che l'apparecchio riceve corrente.
- Il LED verde (6) rimane spento fino a quando l'apparecchio sia pronto per essere usato.

N.B.: Durante l'uso, questo LED verde si accende e si spegne regolarmente ad intervalli.

Avvertenza: Durante le operazioni, il vano cottura si scalda molto. L'apparecchio potrebbe in tal caso generare del vapore. Usare sempre i guanti da cucina per protezione per manipolare l'apparecchio o per togliere l'alimento dal vano cottura. Evitare contatto personale con le superficie calde.

- Una volta acceso il LED verde, tenere l'apparecchio in posizione orizzontale e applicare una dose spray di "anti-aderente olio per friggere" all'interno del vano cucina, e porre di nuovo l'apparecchio in posizione verticale. Questo metodo si è dimostrato il più efficace.
- *Alternativamente, si può fare cadere un cucchiaino di olio vegetale nel vano e, con un movimento circolare del polso, distribuirlo sulle pareti del vano prima di aggiungere gli alimenti.*

Esempio di operazione standard

- Spruzzare l'olio nel vano del Rollie® o versare e distribuire manualmente un cucchiaino di olio come descritto in precedenza.
- Rompere e aggiungere 1-2 grandi uova direttamente al vano di cottura.

- Per ottenere uova cotte completamente, ci vogliono circa 6-8 minuti, dopo di che le uova normalmente salgono dal vano, altrimenti si scuote leggermente l'apparecchio o si può usare uno spiedo di legno per estrarle.
- Per uova morbide, semplicemente versarle dal vano dopo circa 5 ½ minuti.

SUGGERIMENTI

- Prima di inserire la spina del Rollie® Grill nella presa a muro, assicurarsi che l'apparecchio è perfettamente pulito.
- Usare uova medie or grandi (per i migliori risultati, usare uova convenzionali senza additivi).
- Non usare più di due uova grandi alla volta.
- Prima di ogni uso, spruzzare "OLIO DA CUCINA ANTI-ADERENTE" nel vano, o distribuire a mano un cucchiaino di olio.
- Non mescolare o sbattere il tuorlo del'uovo con l'albume se non è previsto dal ricettario Rollie®.
- E' normale che il primo prodotto cotto non sia identico a quello seguente.
- Il tempo di cottura può variare: dipende dal tipo di cibo, temperatura iniziale, e la quantità di cibo da cuocere.
- Gli spiedi di legno sono utili e possono servire in diversi modi:
    - Per esempio, quando si inserisce un "tortilla wrap" o altro prodotto arrotolato nel vano, si consiglia l'uso di uno spiedo per spingerlo contro le pareti del vano, lasciandolo aperto al centro.
    - Si possono inserire nel cibo gli spiedi di legno durante la cottura per facilitare l'estrazione dei prodotti.
    - Si devono usare solo spiedi di legno simili a quelli forniti. Spiedi di metallo potrebbero causare danni permanenti al rivestimento anti-aderente del vano cottura.
- Le uova possono essere cucinate in vari modi; non è necessario aspettare che siano cotti completamente, si possono versare prima o dopo per averle morbide, medie o dure.
- Le uova strapazzate si gonfiano durante la cottura, quindi per ridurre questo effetto consigliamo aggiungere qualche cracker sbriciolato, stando attenti a non riempire il vano cottura più della metà.
- Ogni tipo di cibo, specialmente la carne e il pollame, deve essere del tutto scongelato prima di essere cotto.
- Raccomandiamo l'uso di un termometro da carne per essere sicuri che il cibo sia cotto alla perfezione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio e aspettare che sia freddo prima di effettuare la pulizia.
- Pulire l'esterno con un panno appena umido.
- Applicare una piccola quantità di detersivo per piatti alla spazzola fornita e pulire accuratamente il vano cottura. Sciacquare con acqua pulita e mettere ad asciugare, lato aperto in giù, sopra un foglio di carta cucina. Evitare che l'acqua venga in contatto con il cavo, la spina e gli indicatori LED.
- **NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO, IL CAVO O LA SPINA IN ACQUA O QUALSIASI ALTRO LIQUIDO.**
- Il "premitore" si lava con acqua tepida e detersivo. Sciacquare accuratamente e asciugare subito.
- NON usare prodotti abrasivi o pagliette di qualsiasi tipo per pulire il vano cottura, l'esterno dell'apparecchio o il premitore, perché causerebbe danni alla loro superficie.
- Se rimane attaccato cibo secco alle pareti del vano cottura, raccomandiamo l'uso di una piccola quantità di olio vegetale per ammorbidirlo, poi di aspettare 5 minuti prima di

tentare di rimuoverlo con la spazzola fornita. Si può anche usare la punta di uno spiedo per togliere residui compatti in fondo al vano.

RICETTE

Suggerimenti utili:
- Il LED rosso indica che l'apparecchio è accesa. Il LED verde si accende la prima volta per indicare che il Rollie® è pronto per l'uso, poi si spegne/accende durante la cottura.
- Ricordarsi sempre di spruzzare l'olio anti-aderente prima di ogni uso.
- Consigliamo di inserire uno spiedo di legno al centro del vano pieno per facilitare l'estrazione del cibo cotto.
- Usare l'accluso premitore per compattare il cibo durante il riempimento del vano cottura.
- Se il cibo inizia a gonfiarsi e uscire dal vano, versarlo in una recipiente per evitare il collasso del prodotto dopo essersi lievitato.
- Dopo la sua rimozione, il prodotto può essere girato e inserito di nuovo nel vano per altri 2 minuti per un risultato più croccante.
- Il vano cottura deve essere pulito ogni volta che si usa una ricetta diversa.

Rollie® Uova

Ingredienti:
1 o 2 uova grandi

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Rompere 1-2 uova grandi direttamente nel vano cottura.
- Per ottenere uova ben sode, cuocere per circa 6-8 minuti dopo di ché le uova solitamente salgono dal vano, altrimenti scuotere leggermente o usare uno spiedo per toglierle.
- Per ottenere uova poco cotte, è sufficiente versarle dopo una cottura di circa 5 ½ minuti.

Rollie® Bianchi d'uovo

Ingredienti:
3 uova grandi

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Separare gli albumi dai tuori delle uova.
- Versare gli albumi direttamente nel vano cottura.
- Cuocere per circa 6-8 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale dal vano, altrimenti può essere versato in un piatto.

Rollie® Formaggio Feta con uova

Ingredienti:
1 uovo grande
4-5 cubetti formaggio Feta

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.

- Rompere 1 uovo grande direttamente nel vano di cottura.
- Inserire 4-5 cubetti di Feta su un spiedo di legno a circa 1 centimetro di distanza l'uno dall'altro. Inserire lo spiedo con il formaggio al centro dell'uovo nel vano.
- Cuocere per circa 6-8 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale dal vano, altrimenti può essere versato in un piatto.

Rollie® Pancetta e uova

Ingredienti:
1 uovo grande
1 fetta pancetta precotta

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Rompere 1 uovo grande direttamente nel vano cottura; inserire uno spiedo nella fetta di pancetta precotta come per cucire e arricciarla.
- Inserire lo spiedo di legno con la fetta di pancetta al centro dell'uovo.
- Cuocere per circa 6-8 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale dal vano, altrimenti può essere versato in un piatto.

Rollie® Egg Link

Ingredienti:
1 uovo grande
1 salsiccia (da prima colazione)

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Rompere 1 uovo grande direttamente nel vano cottura.
- Inserire lo spiedo di legno nel centro della salsiccia, ponendolo al centro dell'uovo all'interno del vano.
- Cuocere per circa 5-7 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale dal vano, altrimenti può essere versato in un piatto.

Rollie® Uovo con coperta

Ingredienti:
1 uovo grande
Per la "coperta": 1 fetta sottile di salame, prosciutto o carne preferita

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Arrotolare la "coperta" in modo che si adatta al vano di cottura Rollie®.
- Porre la "coperta" arrotolata in fondo al vano, usando uno spiedo di legno se necessario.
- Rompere 1 uovo grande direttamente nel vano.
- Cuocere per circa 6-8 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale dal vano, altrimenti può essere versato in un piatto.

Rollie® "Egg Dog"

Ingredienti:
1 uovo grande
1 wurstel sottile

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Rompere 1 uovo grande direttamente nel vano cottura.
- Inserire lo spiedo di legno al centro del wurstel e porre il wurstel al centro dell'uovo nel vano.
- Cuocere per circa 6-8 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale dal vano; altrimenti può essere versato in un piatto.

Rollie® Tortilla alle verdure

Ingredienti:
1 pezzo tortilla/wrap
3 bianchi d'uovo
1 cucchiaino peperone rosso tritato, q.b.
1 cucchiaino peperone verde tritato, q.b.
1 cucchiaino cipolla tritata, q.b.
1 cucchiaino spinaci tritati, q.b.
Sale e pepe, q.b.

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Mescolare insieme tutti gli ingredienti in una recipiente di medie dimensioni.
- Tagliare il tortilla/wrap in pezzi di 10 x 15 cm e avvolgerlo a forma di tubo. Inserire il tubo nel vano.
- Versare gli ingredienti mescolati nel vano e riempire il tubo fino a circa 2,5 cm dal bordo superiore.
- Cuocere per circa 6-8 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale dal vano, altrimenti può essere versato in un piatto.

*Per un risultato più croccante, invertire il tortilla e ritornare al vano Rollie® per altri 2 minuti circa.

Rollie® Tortilla Greca

Ingredienti:
1 pezzo tortilla/wrap
¼ tazza spinaci surgelati, scongelati e tritati
1/8 tazza formaggio Feta sbricciolato
3 bianchi d'uovo

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Mescolare insieme tutti gli ingredienti in una recipiente di medie dimensioni.
- Tagliare il tortilla/wrap in pezzi di 10 x 15 cm e avvolgerlo a forma di tubo. Inserire il tubo nel vano.



- Versare gli ingredienti mescolati nel vano e riempire il tubo fino a circa 2,5 cm dal bordo superiore.
- Cuocere per circa 6-8 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale da vano, altrimenti può essere versato in un piatto.

*Per un risultato più croccante, invertire il rotolo e ritornarlo al vano Rollie® per altri 2 minuti circa.

Rollie® "Breakfast Burrito"

Ingredienti:
1 pezzo tortilla/wrap
1 uovo grande
1 salsiccia (da prima colazione) tritato
1 cucchiaio formaggio grattugiato

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Mescolare insieme tutti gli ingredienti in una recipiente di medie dimensioni.
- Tagliare il tortilla/wrap in pezzi di 10 x 15 cm e avvolgerlo a forma di tubo. Inserire il tubo nel vano.
- Versare gli ingredienti mescolati nel vano e riempire il tubo fino a circa 2,5 cm dal bordo superiore.
- Cuocere per circa 8 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale dal vano, altrimenti può essere versato in un piatto.

*Per un risultato più croccante, invertire il tortilla e ritornare al vano Rollie® per altri 2 minuti circa.

Rollie® "B.C.T."

Ingredienti:
1 pezzo tortilla/wrap
1 uovo grande
1 cucchiaio formaggio grattugiato
1 cucchiaio pancetta precotta tritata
Sale e pepe, q.b.

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Mescolare insieme tutti gli ingredienti in una recipiente di medie dimensioni.
- Tagliare il tortilla/wrap in pezzi di 10 x 15 cm e avvolgerlo a forma di tubo. Inserire il tubo nel vano.
- Versare gli ingredienti mescolati nel vano e riempire il tubo fino a circa 2,5 cm dal bordo superiore.
- Cuocere per circa 8 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale dal vano, altrimenti può essere versato in un piatto.

* Per un risultato più croccante, invertire il tortilla e ritornare al vano Rollie® per altri 2 minuti circa.

Rollie® "French Toast"

Ingredienti: per 2 porzioni
4 fette pane bianco, tagliate a cubetti
1 uovo grande, sbattuto
½ cucchiaino estratto di vaniglia
½ cucchiaino cannella o q.b.
¼ tazza latte
2 cucchiai zucchero

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Mescolare insieme tutti gli ingredienti, assicurandosi che il pane viene completamente inzuppato.
- Versare l'impasto nel vano cottura, compattando con il premitore, e riempire fino alla dicitura "Rollie" poi premere di nuovo.
- Cuocere per circa 5-6 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale dal vano; altrimenti può essere versato in un piatto. Servire con sciroppo d'acero.

Rollie® "Salsiccia in camicia"

Ingredienti:
¼ tazza pastella per crespelle
1 salsiccia precotta

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Versare la pastella nel vano.
- Inserire lo spiedo di legno lungo il centro della salsiccia e porre al centro della pastella all'interno del vano cottura.
- Cuocere per circa 8 minuti e poi versare il prodotto. Servire con sciroppo d'acero.

Rollie® Pizza Roll

Ingredienti:
2 pezzi pasta brisée
1 cucchiaio purée di pomodoro o salsa pizzaiola
¼ tazza formaggio Mozzarella grattugiato
Farcitura di propria scelta, finemente tagliuzzata
Manciata di Parmigiano grattugiato

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Con le mani, amalgamare i due pezzi di pasta.
- Porre la pasta sopra una superficie piano e spianare fino ad ottenere un disco di circa 8-11 cm. Spalmare uno strato sottile di purée di pomodoro al centro del disco.
- Aggiungere uno strato di Mozzarella al centro, poi la farcitura preferita. Volendo, si può dare un'ultima spruzzata di Parmigiano grattugiato.
- Arrotolare strettamente il disco in modo che entri nel vano Rollie®. Stringere bene le estremità per sigillare il rotolo e inserire nel vano. Premere leggermente il rotolo con il premitore.



- Cuocere per circa 6-8 minuti, dopo di ché il prodotto solitamente sale dal vano, altrimenti si può versare in un piatto.

* Per un risultato più croccante, invertire il rotolo e ritornare al vano Rollie® per altri 2 minuti circa.

Rollie® Pizza Stick

Ingredienti:
1 pezzo tortilla/wrap
1 cucchiaino purée di pomodoro o salsa pizzaiola
¼ tazza Mozzarella grattugiata
Farcitura di proprio gradimento: cipolle tritate, prosciutto tritato, spinaci tritati (assicurarsi che siano tritati finemente)
Sale e pepe, q.b.
Pizzico di origano, q.b.

Istruzioni:

- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Stendere il tortilla su una superficie piana e tagliare in pezzi di 10 x 15 cm.
- Spalmare uno strato leggero di purée di pomodoro nel centro del tortilla/wrap.
- Aggiungere il formaggio Mozzarella grattugiato, la farcitura, un pizzico di origano, sale e pepe.
- Arrotolare strettamente il tortilla/wrap in modo che entri nel vano cottura e inserire nel Rollie®.
- Cuocere per circa 7 minuti poi versare il prodotto.

* Per un risultato più croccante, invertire il tortilla e ritornare al vano Rollie® per altri 2 minuti circa.

Rollie® Prosciutto e formaggio svizzero

Ingredienti:
1 porzione pasta per croissant
Maionese o senape
1 fetta prosciutto cotto al forno
½ fetta formaggio svizzero, tagliata a pezzettini

Istruzioni:

- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Stendere la pasta croissant su una superficie piana, spalmare con maionese/senape e posizionare il prosciutto e formaggio al centro della pasta.
- Arrotolare la pasta iniziando dal lato più largo, piegando le estremità per chiuderle. Con le mani, arrotolare fino a quando la forma sia adatta ad entrare nel vano Rollie®.
- Cuocere per circa 8-10 minuti, dopo di ché solitamente il prodotto sale dal vano, altrimenti può essere versato in un piatto.

* Per un risultato più croccante, invertire il rotolo e ritornare al vano Rollie® per altri 2 minuti circa.

Rollie® con formaggio Cheddar e tacchino

Ingredienti:
2 pezzi pasta brisée
1 fetta tacchino affumicato
½ fetta formaggio Cheddar piccante

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Usando le mani, unire i 2 pezzi di pasta.
- Stendere la pasta su una superficie piana, e formare un cerchio molto sottile di circa 7,5-10 cm.
- Porre il tacchino e il formaggio al centro della pasta.
- Arrotolare strettamente la pasta in modo che possa entrare nel vano Rollie®. Stringere le estremità per sigillare il rotolo e inserire nel vano cottura. Il prodotto può essere compattato usando il premitore se necessario.
- Cuocere per circa 8-10 minuti, dopo di ché solitamente il prodotto sale dal vano; altrimenti può essere versato in un piatto.

* Per un risultato più croccante, invertire il rotolo e ritornare al vano Rollie® per altri 2 minuti circa.

Rollie® Involtino uova e verdure

Ingredienti:
1 porzione wonton wrap
¼ tazza verza finemente affettato
¼ tazza julienne di carote (o altra verdura preferita)
¼ cucchiaino zenzero sminuzzato, secondo il gusto
1 cucchiaino salsa ostriche, secondo il gusto

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Mescolare gli ingredienti in una recipiente. Avvolgere l'impasto nel wonton wrap e inserire nel vano cottura.
- Cuocere per circa 6-8 minuti poi estrarre l'involtino. Servire con salsa di soia.

* Per un risultato più croccante, invertire il wrap e ritornare al vano Rollie® per altri 2 minuti circa.

Rollie® "Burger dog"

Ingredienti:
½ lb. (200g) manzo tritato fine con contenuto grasso circa 20%
Pizzico di cumino, q.b.
Sale e pepe, q.b.
½ tazza cipolla tritata
Pizzico prezzemolo, q.b.

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Mescolare gli ingredienti in una recipiente di medie dimensioni. Con le mani formare prima una pallina, allungandola poi per formare un cilindro.

- Inserire il burger allungato nel vano cottura, usando il premitore per compattarlo leggermente.
- Riempire solo metà del vano con il burger perché i succhi di cottura e il grasso occuperanno lo spazio rimanente.
- Si consiglia di inserire uno spiedo di legno attraverso il burger per facilitare la rimozione.
- Cuocere per circa 6-7 minuti, poi estrarre l'alimento cotto.

N.B.: Cuocere 6 minuti per risultato rosa all'interno (media cottura), o 7-8 minuti per un burger ben cotto.

Rollie® Cioccolato e Banana

Ingredienti:
1 porzione pasta da croissant
3-4 fette sottili di banana
(Si possono aggiungere anche fette sottili di fragola)
1 cucchiaio Nutella

Istruzioni:
- Spruzzare il vano Rollie® con olio anti-aderente, altrimenti spargere manualmente le pareti del vano con 1 cucchiaino di olio vegetale.
- Stendere la pasta su una superficie piana.
- Spalmare la Nutella sulla parte larga della pasta e aggiungere le fette di banana.
- Avvolgere la pasta iniziando dalla parte larga fino alla punta, piegando entrambi i lati per sigillare. Con le mani arrotolare strettamente il croissant in modo che sia adatto al vano Rollie® e porre nel vano cottura.
- Cuocere per circa 10 minuti, dopo di chè il prodotto solitamente sale dal vano, altrimenti si può versare in un piatto.

* Per un risultato più croccante, invertire il rotolo e ritornare al vano Rollie® per altri 2 minuti circa.

NB: La pasta deve rimanere sempre in frigorifero e mai lasciata a temperatura ambiente.

DIRETTIVA 2002/96/CE PER LO SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Per preservare l'ambiente e la nostra salute, l'eliminazione dei vecchi apparecchi elettrici ed elettronici non più utilizzati, va fatta secondo la direttiva sopra citata che impone l'obbligo al costruttore, al commerciante ed all'utilizzatore di consegnare gli apparecchi ai centri di raccolta specializzati, i quali saranno in grado di smaltire e riciclare i vecchi prodotti come la legge prescrive.

Per questa ragione troverete apposto sull'etichetta segnaletica il simbolo che indica di non gettare il vecchio apparecchio non più utilizzato, in pattumiera o nel cassonetto delle immondizie.
Potrete smaltire il vecchio apparecchio consegnandolo direttamente al rivenditore dove andrete ad acquistarne uno nuovo, o direttamente nei centri di raccolta specializzati messi a disposizione dal vostro comune di residenza.

Il libretto d'istruzioni è disponibile anche in formato elettronico facendo richiesta al servizio post-vendita (vedi scheda di garanzia).

(PL) INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniami.
***Ważne:** Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych zwłaszcza kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.*

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać zastąpiona przez wykwalifikowanego elektryka(*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Zgodnie ze wskazaniami niniejszej instrukcji urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie z sieci.
- Nie używaj na zewnątrz pomieszczeń, zadbaj, aby urządzenie pracowała w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nie posiadających rekomendacji producenta, ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.
- Ustaw urządzenie na stole lub innej płaskiej powierzchni.
- Wyłącz urządzenie z sieci, kiedy nie jest używanie oraz przed jego czyszczeniem.
- Stawiaj urządzenie bezpośrednio na blacie (nie na obrusie, nie na plastikowych podkładkach). Uważaj, aby gorące części urządzenia nigdy nie stykały się z łatwopalnymi materiałami, takimi jak firanki, tkaniny itp., gdyż może to spowodować pożar. Również nie należy przykrywać urządzenia i kłaść czegokolwiek na nim.
- Nie skrob i nie szoruj powierzchni płyt grzejnych. Pozostałości powłoki mogą później dostać się do jedzenia. Jeżeli skrobanie jest konieczne, wyłącz urządzenie z sieci. Do czyszczenia urządzenia używaj wyłącznie załączonej szczotki.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka gorących części urządzenia. Nie dotykaj gorących części urządzenia. Upewnij się, że nic nie styka się z elementem grzewczym urządzenia.
- Ze względu na kontakt z żywnością urządzenie powinno być cały czas czyste.
- Zachowaj szczególna ostrożność w trakcie przenoszenia. Zalecamy, aby nie przenosić urządzenia zanim całkowicie nie ostygnie.
- Nigdy nie ruszaj urządzenia gotując w nim jaja.
- Urządzenie nie może być podłączone do zewnętrznych systemów sterowania.

- Uwaga: Jeżeli symbol ⚠ znajduje się na powierzchni, należy być ostrożnym przy użytkowaniu produktu. Symbol ten oznacza: UWAGA, powierzchnia ta może stać się bardzo gorący podczas użytkowania.

  Symbol ⚠ jest zawsze umieszczany na powierzchniach o najwyższej temperaturze, jednakże inne metalowe lub niemetalowe powierzchnie mogą również nagrzewać się w trakcie użytkowania, w związku z tym zawsze należy obchodzić się z nimi ostrożnie, a jeśli to możliwe, z pomocą rękawic izotermicznych lub innych zabezpieczeń termicznych. W przypadku wątpliwości co do temperatury określonej powierzchni, zawsze lepiej jest się zabezpieczyć.

(*) Wykwalifikowany elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

ZAKRES ZASTOSOWANIA/DZIAŁANIA

- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniami niniejszej instrukcji.
- Urządzenie służy do użytku domowego oraz zastosowaniach podobnych:
  Aneksy kuchenne dla personelu pracowniczego, biura i inne podobne.
  Gospodarstwa rolnicze.
  Do użytku klientów hoteli, motel i innych podobnych.
  Pomieszczenia typu "bed and breakfast".

UWAGI DOTYCZĄCE KRÓTKIEGO KABLA ZASILAJĄCEGO

Urządzenie posiada krótki kabel zasilający, by zminimalizować ryzyko jego zaplątania lub potknięcia się. Przedłużacze mogą być używane tylko przy zachowaniu szczególnej ostrożności.

- Wartość znamionowa natężenia prądu przedłużacza nie może być mniejsza niż 16 amperów. W przeciwnym razie przedłużacz może się nadmiernie nagrzać i ulec uszkodzeniu.
- Dłuższy kabel musi być tak ułożony, by uniemożliwić jego przypadkowe pociągnięcie np. przez dzieci.

WSTĘP

Grill pionowy Rollie® to urządzenie łatwe w obsłudze. Dzięki niepowtarzalnemu projektowi grilla posiłek można przygotować na minimalnej powierzchni blatu. Grilla **Rollie®** można używać niemal wszędzie.

Grill Rollie® służy do przygotowywania rozmaitych dań z jajek i innych składników. Jest świetnym rozwiązaniem do przyrządzenia śniadania lub zdrowych przekąsek.

CECHY GRILLA PIONOWEGO ROLLIE®:

1. **Komora grilla:** Pozwala na ugotowanie 2 DUŻYCH jaj jednocześnie. Warstwa zapobiegająca przywieraniu ułatwia czyszczenie i użytkowanie.
2. **Gumowany pierścień izolacyjny:** Silikonowy pierścień umożliwia chwytanie urządzenia bez narażenia na oparzenia.
3. **Lampki kontrolne**: Kiedy urządzenie jest włączone, zapala się lampka czerwona. Kiedy jest gotowe do pracy, zapala się lampka zielona.

4. **Popychacz** pozwala na umieszczenie w grillu mięsa lub ciasta, co zwiększa jego funkcjonalność w porównaniu z innymi grillami.
5. Do grillowania w Rollie® można używać **patyczków** (5 drewnianych patyczków w komplecie).
6. Szczotka do czyszczenia.
7. **Urządzenie nie wymaga montażu.**

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdejmij wszystkie elementy opakowania.
- Przed pierwszym użyciem oczyść powierzchnię wewnętrzną komory grilla zgodnie z instrukcją w sekcji "CZYSZCZENIE". NIGDY NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE!
- Przy pierwszym użyciu może pojawić się dymienie warstwy ochronnej. NIE jest ono szkodliwe i wkrótce ustąpi.
- Przed pierwszym użyciem:
  1. Umieść grill Rollie® na płaskiej, równej powierzchni.
  2. Podłącz urządzenie do sieci. Pozostaw na około 10 minut w celu nagrzania. Niewielkie dymienie jest zjawiskiem normalnym. Wyłącz urządzenie i pozostaw do pełnego wystygnięcia. Następnie oczyść je zgodnie z instrukcją w sekcji "CZYSZCZENIE".

INSTRUKCJA DZIAŁANIA

- Umieść urządzenie na płaskiej, równej powierzchni odpornej na nagrzewanie.
- Podłącz urządzenie do sieci. Zapali się czerwona lampka kontrolna (5) wskazująca, że urządzenie jest włączone do sieci.
- Zielona lampka kontrolna (6) nie zapala się w czasie nagrzewania. Zapali sie ona dopiero wtedy, gdy urządzenie będzie gotowe do pracy.

Uwaga: W trakcie pracy zielona lampka kontrolna zapala się i gaśnie na przemian.

Ostrzeżenie: W trakcie pracy komora grilla mocno się nagrzewa. Urządzenie może też generować parę. Zawsze używaj rękawic kuchennych, kiedy manipulujesz przy urządzeniu lub wyciągasz z niego jedzenie. Unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami.

- Po zapaleniu się zielonej lampki spryskaj komorę olejem spożywczym w aerozolu. Przechyl urządzenie do pozycji poziomej i spryskaj komorę olejem spożywczym w aerozolu. Następnie ustaw urządzenie pionowo. Metoda ta jest najbardziej skuteczna.
- Można też wlać łyżeczkę oleju spożywczego do komory i kolistymi ruchami rozprowadzić olej po ściankach komory przed wprowadzeniem do niej składników potrawy.

Prosty przykład

- Spryskaj komorę olejem spożywczym w aerozolu lub wlej łyżeczkę oleju spożywczego do komory. Rozprowadź olej po ściankach komory jak opisano powyżej.
- Rozbij 1-2 duże jaja bezpośrednio do komory.
- Jajka na twardo będą gotowe po około 6-8 min. Ugotowane jajka powinny same wysunąć się z komory. Można je też wyciągnąć przechylając urządzenie i lekko nim potrząsając lub używając drewnianego patyczka.
- Jajka na miękko będą gotowe po około 5 ½ min.

WSKAZÓWKI

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdź czy zostało ono dokładnie oczyszczone.

- Używaj jajek średnich lub dużych.
- Nie gotuj więcej niż dwóch jaj naraz.
- Przed każdym użyciem spryskaj komorę olejem spożywczym w aerozolu lub wlej łyżeczkę oleju spożywczego do komory i rozprowadź olej po ściankach komory.
- Nie mieszaj żółtka z białkiem (nie ubijaj jaj w przypadkach innych niż podane w załączonych przepisach).
- Każda kolejno przyrządzana potrawa może wyglądać nieco inaczej od poprzedniej.
- Czas gotowania może być różny w zależności od składników, ich temperatury i ilości.
- Drewnianych patyczków można używać na wiele sposobów:
    - Patyczki przydają się do umieszczania w komorze tortilli lub innego zwijanego produktu, który powinien przystawać do ścian komory, a przy tym zachować otwór w środku pozwalający na umieszczenie innych składników.
    - Patyczki można wbić w potrawę w trakcie gotowania. Pomoże to potem w jej wyciąganiu.
    - Używaj tylko drewnianych patyczków. Metalowe mogłyby trwale uszkodzić ochronna powłokę ścianki komory.
- Jaja można przygotowywać na wiele sposobów. Nie trzeba czekać aż ugotują się na twardo – można je wyciągnąć z urządzenia na dowolnym etapie gotowania.
- Jajecznica zwiększa swą objętość w trakcie gotowania, dlatego zalecamy zmieszanie rozbitych jaj z rozkruszonym krakersem, i wypełnienie komory tylko do połowy.
- Wszystkie składniki, szczególnie mięso i drób, powinny być dokładnie rozmrożone.
- W celu sprawdzenia czy potrawa jest dokładnie ugotowana zalecamy stosowanie termometru do mięs.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie z sieci i pozostaw do ostygnięcia.
- Wytrzyj urządzenie z zewnątrz zwilżoną ściereczką.
- Przy pomocy załączonej szczotki i niewielkiej ilości płynu do naczyń wyczyść dokładnie wnętrze komory. Spłucz wodą. Możesz pozostawić urządzenie do góry dnem na papierowym ręczniku. Unikaj kontaktu przewodu, wtyczki i lampek kontrolnych z wodą.
- **NIGDY NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA, PRZEWODU ZASILAJĄCEGO ANI W TYCZKI W WODZIE ANI W ŻADNYM INNYM PŁYNIE.**
- Popychacz można myć ciepłą wodą z płynem. Należy go dobrze spłukać i natychmiast osuszyć.
- Nie czyść wnętrza komory, zewnętrznej ściany urządzenia ani popychacza żadnym materiałem ściernym, aby nie uszkodzić ich powierzchni.
- Jeżeli w komorze pozostały przypieczone resztki, doradzamy użycie oleju roślinnego do ich zmiękczenia. Po 5 minutach można ponownie podjąć próbę ich usunięcia załączoną szczotką. Do usuwania resztek przywierających do dna komory można użyć drewnianego patyczka.

PRZEPISY

Wskazówki:

- Kiedy urządzenie jest włączone, zapala się lampka czerwona. Kiedy jest gotowe do pracy oraz w trakcie pracy zapala się lampka zielona.
- Przed każdym użyciem zastosuj olej spożywczy w aerozolu.
- Dla ułatwienia wyciągania produktu zaleca się wprowadzenie drewnianego patyczka do wypełnionej komory.
- Przy pomocy popychacza popchaj produkt w dół komory.
- Kiedy produkt sam zaczyna się wysuwać z komory grilla, wyciągnij go na talerz, aby nie wypadł z urządzenia.

- Po wyciągnięciu produktu można go ponownie umieścić w komorze grilla drugą stroną na ok. 2 minuty dla uzyskania efektu kruchości.
- Zmieniając rodzaj potrawy, zawsze oczyść wpierw urządzenie.

Jaja Rollie®

Składniki:
1 lub 2 duże jaja

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Rozbij 1-2 duże jaja bezpośrednio do komory grilla.
- Jaja na twardo będą gotowe po około 6-8 min. Ugotowane jaja powinny same wysunąć się z komory. Można je też wyciągnąć przechylając urządzenie i lekko nim potrząsając lub używając drewnianego patyczka.
- Jajka na miękko będą gotowe po około 5 ½ min.

Rollie® omlet z białek

Składniki:
3 duże jaja

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Oddziel białka od żółtek.
- Wlej białka bezpośrednio do komory grilla.
- Gotuj ok. 6-8 min. Omlet może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

Rollie® jajko z serem typu feta

Składniki:
1 duże jajo
4-5 kostki sera typu feta

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Rozbij 1 duże jajko bezpośrednio do komory grilla.
- Nabij na drewniany patyczek 4-5 małych kostek sera typu feta w odległości około 1cm od siebie. Włóż patyczek do jajka znajdującego się w komorze grilla.
- Gotuj ok. 6-8 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

Rollie® jajko na boczku

Składniki:
1 duże jajo
1 plaster gotowanego boczku

Przygotowanie:

- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Rozbij 1 duże jajo bezpośrednio do komory grilla. Nabij plaster gotowanego boczku na drewniany patyczek, przeszywając go w kilku miejscach.
- Włóż patyczek z plastrem boczku do jajka znajdującego się w komorze grilla.
- Gotuj ok. 6-8 min. Produkt może sam wyjść z komory. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

Rollie® parówka w jajku

Składniki:
1 duże jajko
1 gotowana parówka

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Rozbij 1 duże jajo bezpośrednio do komory grilla.
- Nabij parówkę wzdłuż na drewniany patyczek. Włóż patyczek do jajka znajdującego się w komorze grilla.
- Gotuj ok. 5-7 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

Rollie® jajko pod pierzynką

Składniki:
1 duże jajo
Pierzynka: 1 cienki plaster salami, szynki lub innej wędliny

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Zwiń "pierzynkę" w rulon pasujący do komory grilla.
- Włóż zwiniętą "pierzynkę" na pełną głębokość komory. Możesz pomóc sobie drewnianym patyczkiem.
- Rozbij 1 duże jajo bezpośrednio do komory grilla.
- Gotuj ok. 6-8 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

Rollie® jajeczny hot dog

Składniki:
1 duże jajo
1 cienka parówka do hot dogów

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Rozbij 1 duże jajo bezpośrednio do komory grilla.
- Nabij hot doga na drewniany patyczek i włóż go do jajka znajdującego się w komorze grilla.
- Gotuj ok. 6-8 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

Rollie® tortilla wegetariańska

Składniki:
1 tortilla
3 białka
1 łyżeczka siekanej czerwonej papryki – wg upodobania
1 łyżeczka siekanej zielonej papryki – wg upodobania
1 łyżeczka siekanej cebuli – wg upodobania
1 łyżeczka siekanego szpinaku – wg upodobania
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Wsyp składniki do miseczki i wymieszaj.
- Wykrój z placka tortilli prostokąt wielkości ok 10 x 15cm, zwiń go w rulon i umieść w komorze grilla.
- Umieść wymieszane składniki w komorze grilla. Wypełnij ją na wysokość ok 1,5cm od górnej krawędzi tortilli.
- Gotuj ok. 6-8 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

* Po wyciągnięciu produktu można go ponownie umieścić w komorze grilla drugą stroną na ok. 2 minuty dla uzyskania efektu kruchości.

Rollie® tortilla grecka

Składniki:
1 tortilla
¼ filiżanki rozmrożonego siekanego szpinaku
1/8 filiżanki rozkruszonego sera typu feta
3 białka

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Wsyp składniki do miseczki i wymieszaj.
- Wykrój z placka tortilli prostokąt wielkości ok 10 x 15cm, zwiń go w rulon i umieść w komorze grilla.
- Umieść wymieszane składniki w komorze grilla. Wypełnij ją na wysokość ok 1,5cm od górnej krawędzi tortilli.
- Gotuj ok. 6-8 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

* Po wyciągnięciu produktu można go ponownie umieścić w komorze grilla drugą stroną na ok. 2 minuty dla uzyskania efektu kruchości.

Rollie® śniadaniowe burrito

Składniki:
1 tortilla
1 duże jajo
1 pokrojona gotowana parówka
1 łyżka tartego sera

Przygotowanie:

- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Wsyp składniki do miseczki i wymieszaj.
- Wykrój z placka tortilli prostokąt wielkości ok 10 x 15cm, zwiń go w rulon i umieść w komorze grilla.
- Umieść wymieszane składniki w komorze grilla. Wypełnij ją na wysokość ok 1,5cm od górnej krawędzi tortilli.
- Gotuj ok. 8 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

* Po wyciągnięciu produktu można go ponownie umieścić w komorze grilla drugą stroną na ok. 2 minuty dla uzyskania efektu kruchości.

Rollie® burrito ser + boczek

Składniki:
1 tortilla
1 duże jajo
1 łyżka tartego sera
1 łyżka gotowanego boczku pokrojonego w kostkę
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Wsyp składniki do miseczki i wymieszaj.
- Wykrój z placka tortilli prostokąt wielkości ok 10 x 15cm, zwiń go w rulon i umieść w komorze grilla.
- Umieść wymieszane składniki w komorze grilla. Wypełnij ją na wysokość ok 1,5cm od górnej krawędzi tortilli.
- Gotuj ok. 8 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

* Po wyciągnięciu produktu można go ponownie umieścić w komorze grilla drugą stroną na ok. 2 minuty dla uzyskania efektu kruchości.

Rollie® tost francuski

Składniki na 2 porcje:
4 kromki białego pieczywa pokrojone w drobną kostkę
1 duże jajo, ubite
½ łyżeczki cukru waniliowego
½ łyżeczki cynamonu – lub wg upodobania
¼ filiżanki mleka
2 łyżeczki cukru

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Wsyp składniki do miseczki i wymieszaj. Kostki pieczywa powinny być nasączone mieszanką.
- Umieść wymieszane składniki w komorze grilla dociskając popychaczem. Wypełnij komorę mniej więcej do górnej krawędzi napisu "Rollie". Dociśnij ponownie.
- Gotuj ok. 5-6 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie. Podawaj z syropem klonowym.

Naleśniki Rollie®

Składniki:
¼ filiżanki ciasta naleśnikowego
1 gotowana parówka

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Umieść ciasto naleśnikowe w komorze grilla.
- Nabij parówkę na drewniany patyczek i włóż ją do ciasta wypełniającego komorę grilla.
- Gotuj ok. 8 min. Wyciągnij naleśnik przechylając urządzenie. Podawaj z syropem klonowym.

PizzaRollie®

Składniki:
Odrobina kruchego ciasta
1 łyżka sosu pomidorowego lub sosu do pizzy
¼ filiżanki utartego sera mozzarella
Ulubione dodatki pokrojone na drobne kawałki
Utarty parmezan do posypania

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Na płaskiej powierzchni rozwałkuj ciasto do uzyskania cienkiego okręgu o średnicy ok. 7-10cm. Pokryj środek okręgu cienką warstwą sosu pomidorowego.
- Na środku okręgu ułóż ser mozzarella oraz wybrane dodatki. Posyp utartym parmezanem.
- Zwiń wypełnione ciasto ciasno tak, by dało się je umieścić w komorze grilla. Zlep palcami końcówki i umieść rulon w komorze grilla. Pomagaj sobie delikatnie popychaczem.
- Gotuj ok. 6-8 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

* Po wyciągnięciu produktu można go ponownie umieścić w komorze grilla drugą stroną na ok. 2 minuty dla uzyskania efektu kruchości.

Rollie® Pizza rurka

Składniki:
1 tortilla
1 łyżeczka sosu pomidorowego lub sosu do pizzy
¼ filiżanki utartego sera mozzarella
Ulubione dodatki pokrojone na drobne kawałki, np. siekana cebula, siekany szpinak, pokrojona szynka
Sól i pieprz do smaku
Szczypta oregano do smaku

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Połóż tortillę na płaskiej powierzchni i wykrój prostokąt o wymiarach ok. 10 x 15cm.
- Pokryj środek tortilli cienką warstwą sosu pomidorowego.
- Posyp tortillę serem mozzarella, dodaj dodatki, oregano, sól i pieprz.
- Zwiń wypełnioną tortillę ciasno tak, by dało się ją umieścić w komorze grilla.



- Gotuj ok. 7 min. Wyciągnij produkt przechylając urządzenie.

* Po wyciągnięciu produktu można go ponownie umieścić w komorze grilla drugą stroną na ok. 2 minuty dla uzyskania efektu kruchości.

Rollie® rurka z szynką po szwajcarsku

Składniki:
Odrobina ciasta rogalikowego
Majonez lub musztarda
1 plaster wędzonej szynki
½ plastra szwajcarskiego sera pokrojonego na drobne kawałki

Przygotowanie:

- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Połóż ciasto na płaskiej powierzchni, posmaruj majonezem/musztardą, a następnie połóż na środku szynkę i ser.
- Zwiń ciasto od podstawy w stronę czubka, zawiń boki, zroluj rękami cienką rurkę tak, by dało się ją umieścić w komorze grilla.
- Gotuj ok. 8-10 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

* Po wyciągnięciu produktu można go ponownie umieścić w komorze grilla drugą stroną na ok. 2 minuty dla uzyskania efektu kruchości.

Rollie® indyk + cheddar w cieście

Składniki:
Odrobina kruchego ciasta
1 plaster wędzonego indyka
½ plastra ostrego sera cheddar pokrojonego na drobne kawałki

Przygotowanie:

- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Na płaskiej powierzchni rozwałkuj ciasto do uzyskania cienkiego okręgu o średnicy ok. 7-10cm.
- Na środku okręgu połóż cheddar i indyka.
- Zwiń wypełnione ciasto ciasno tak, by dało się je umieścić w komorze grilla. Zlep palcami końcówki i umieść rulon w komorze grilla. Pomagaj sobie delikatnie popychaczem.
- Gotuj ok. 8-10 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

* Po wyciągnięciu produktu można go ponownie umieścić w komorze grilla drugą stroną na ok. 2 minuty dla uzyskania efektu kruchości.

Vege Wonton Rollie®

Składniki:
1 placek wonton
¼ filiżanki drobno posiekanej kapusty
¼ filiżanki marchwi pokrojonej w cienkie słupki (lub innych warzyw)
¼ łyżeczki mielonego imbiru do smaku
1 łyżeczka sosu ostrygowego do smaku

Przygotowanie:

- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Wsyp składniki do miseczki i wymieszaj. Zawiń mieszankę w placek wonton i umieść w komorze grilla.
- Gotuj ok. 6-8 min. Wyciągnij produkt przechylając urządzenie. Podawaj z lekkim sosem sojowym.

* Po wyciągnięciu produktu można go ponownie umieścić w komorze grilla drugą stroną na ok. 2 minuty dla uzyskania efektu kruchości.

Rollie® burger dog

Składniki:
20 dag mielonej wołowiny – sugerowana zawartość tłuszczu 20%
Szczypta kminku do smaku
Sól i pieprz do smaku
½ filiżanki siekanej cebuli
Szczypta zielonej pietruszki do smaku

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Wsyp składniki do miseczki i wymieszaj. Uformuj ręcznie kulkę, a następnie utocz z niej formę walca.
- Umieść utoczony walec w komorze grilla. Pomagaj sobie delikatnie popychaczem.
- Burger powinien sięgać tylko do połowy wysokości komory grilla. Resztę wypełni po części wytapiający się tłuszcz.
- Zaleca się wetknięcie drewnianego patyczka do połowy długości burgera. Ułatwi to jego wyciąganie.
- Gotuj ok. 6-7 min. Wyciągnij burgera przechylając urządzenie.

Uwaga: Po 6 min. burger będzie średnio twardy i różowy w środku. Po 7-8 min. będzie dobrze wysmażony.

Chocolate Banana Rollie®

Składniki:
Odrobina ciasta rogalikowego
3-4 cienkie plasterki banana
(można też dodać pokrojone w plastry truskawki)
1 łyżka Nutelli

Przygotowanie:
- Spryskaj komorę Rollie® olejem spożywczym w aerozolu lub pokryj jej ścianki łyżeczką oleju spożywczego.
- Połóż ciasto na płaskiej powierzchni.
- Posmaruj Nutellą jedną stronę ciasta i wyłóż plastrami banana.
- Zwiń ciasto od podstawy w stronę czubka, zawiń boki, zroluj rękami cienką rurkę tak, by dało się ją umieścić w komorze grilla.
- Gotuj ok. 10 min. Produkt może sam wysunąć się z komory grilla. Możesz też wyciągnąć go przechylając urządzenie.

* Po wyciągnięciu produktu można go ponownie umieścić w komorze grilla drugą stroną na ok. 2 minuty dla uzyskania efektu kruchości.

Uwaga: Ciasto powinno być świeżo wyjęte z lodówki. Nie używaj ciasta pozostawionego poza lodówką.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wyniknąć z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego. System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczpospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęła w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Waga netto urządzenia – 0.78 kg

Na podstawie prostego wniosku, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).

(RO) INSTRUCTIUNI DE OPERARE

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Va rugam citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a folosi aparatul si intotdeauna urmati instructiunile de siguranta si operare.
Important: *Acest aparat poate fi utilizat de către copii peste 8 ani şi persoanele cu capacităti reduse, fizice, senzoriale sau mentale sau cu o lipsă de experientă sau cunostinte, dacă acestea sunt supravegheate sau instruite privind utilizarea în sigurantă a aparatului si riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curătarea si întretinerea de catre utilizator nu trebuie să fie făcută de către copii decat daca acestia au peste 8 ani si sunt supravegheati. Niciodata nu lasati aparatul si cablul acestuia nesupravegheat sau la indemana copiilor cu varsta mai mica de 8 ani sau persoanelor neavizate in special cand acesta este conectat la priza sau cand se raceste.*

- Verificați daca tensiunea la care conectați aparatul corespunde cu tensiunea recomandata.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat in timpul folosirii.
- Verificați din când în când starea cablului de alimentare. Nu porniți aparatul atunci când cablul de alimentare sau aparatul este avariat. În cazul în care cablul de alimentare se deteriorează trebuie să fie înlocuit la o unitate de service specializată(*). Reparațiile de orice tip vor fi efectuate numai într-o unitate de service competentă(*) in scopul de a evita orice pericol.
- Folosiți aparatul numai in scop domestic si in modul specificat in aceste instrucțiuni.
- Niciodata nu cufundati baza motorului aparatului dumneavoastra in apa sau alte lichide pentru nici un motiv. Niciodata nu puneti nici o piesa a aparatului in masina de spalat vase.
- Nu folositi aparatul langa suprafete incinse.
- Inainte de curatare, intotdeauna deconectati aparatul de la sursa electrica.
- Nu folosiți aparatul in exterior si plasați-l întotdeauna intr-un loc uscat.
- Nu folosiți niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător. Pot constitui un pericol in uz si exista riscul deteriorării aparatului.
- Nu uitați niciodată aparatul trăgând de cablu. Plasați aparatul pe o masa sau pe o suprafața plana. Nu răsuciți cablul in jurul aparatului si nu îl îndoiți.
- Plasați aparatul pe o masa sau pe o suprafața plana.
- Deconectati aparatul din priza atunci cand nu il folositi.
- Asigurativa ca aparatul este deconectat inainte sa bagasi, scoateti sau curatati una din accesorii.
- Intre aparat si suprafata pe care este asezat nu trebuie sa existe nici un fel de material, cum ar fi o fata de masa sau plastic. Pentru evitarea incendiilor nu permiteți ca elementele fierbinți ale aparatului să se atingă de materiale uşor inflamabile cum sunt: perdelele, țesăturile etc. Nu acoperiți aparatul şi nu aşezați nimic pe el.
- Aveti grija sa nu zgariati suprafata camerei de coacere, altfel bucati din acest material putand ajunge in alimentele dumneavoastra. Daca razuirea este necesara, deconectati aparatul de la priza si curatatai-l folosind doar peria care va fost furnizata odata cu aparatul.
- Asigurativa ca cordonul electric niciodata nu intra in contact cu partile fierbinti ale aparatului. Nu atingeti niciodata partile fierbinti ale aparatului, folositi manerele din plastic. Intotdeauna folositi manusile de protective cand folositi aparatul. Asigurativa ca nimic nu intra in contact cu partile fierbinti ale aparatului.
- Este esențial sa țineți aparatul curat deoarece intra in contact direct cu mâncarea.
- Niciodata nu mutate aparatul in timpul folosiri.

- Aparatul dvs. nu trebuie sa fie pornit print-un comutator cu ceas sau orice altfel de comutator.
- Va rugam sa retineti: Daca apare simbolul ⚠ pe o suprafata va trebui sa fiti atenti cand puneti mana in aceasta zona. Acest symbol inseamna "ATENTIE aceasta suprafata poate sa fie foarte fierbinte in timpul functionarii".

  Simbolul ⚠ este mereu pus pe suprafața cu cea mai mare temperatura, cu toate acestea, alte suprafete metalice sau nemetalice pot deveni, de asemenea, foarte fierbinti în timpul utilizării şi este, prin urmare, recomandabil să se aiba mereu grijă şi, dacă este posibil, sa se manevreze cu ajutorul unor mănuşi izotermice sau alta protecție termică. În caz de dubiu cu privire la temperatura pe o anumită suprafață este întotdeauna de preferat a va proteja.

(*) Electrician calificat: departamentul de vânzări al producătorului sau importatorului sau orice persoana care este calificata, competenta si aprobata de aceştia sa execute astfel de reparații in scopul de a evita orice fel de pericol. In orice caz trebuie sa returnați aparatul acestui electrician.

CAMPUL DE APLICARE/OPERARE

- Utilizati aparatul numai in scopuri domestice si conform cu instructiunile de folosire.
- Scopul acestui aparat este de a fi folosit pentru aplicatii domestic si aplicatii similar cum ar fi:
  Colturi de bucatarii rezervate pentru personal in magazine, birouri si alte medii profesionale.
  Ferme.
  Utilizat de clientii hotelurilor, motelurilor si alte meddi cu character residential.
  Medii tip "pat si mic-dejun".

INSTRUCȚIUNI PENTRU CABLU SCURT

Aparatul este prevăzut cu un cablu de alimentare scurt, pentru a reduce riscurile provenite din răsucirea lui sau îndoirea lui. Se pot folosi cabluri prelungitoare dacă sunt folosite cu grijă.

- Amperajul cablului nu va trebui să fie mai mic de 16 Amp. Un cablu prelungitor care suportă mai puțin de 16 Amp. Poate duce la supraîncălzirea acestuia şi totodată la defectarea lui.
- Cablul prelungitor va trebui conectat astfel să nu stea pe masă sau aparat pentru a preveni smulgerea lui de către copii.

PREZENTARE

Rollie® Grill este un aparat foarte simplu de folosit. Datorita designului sau unic acest aparat poate fi folosit aproape peste tot, spatiul pe care acesta il ocupa fiind foarte mic**.**

Cu ajutorul lui Rollie® Grill puteti prepara oua sau alte alimente intr-o multitudine de feluri, acest lucru facand din aparatul dumneavoastra un prieten minunat pentru prepararea micului dejun sau a altor gustari sanatoase.

ROLLIE® GRILL CARACTERISTICI:

1. **Camera de coacere:** Va permite sa preparati pana la doua oua mari in acelasi timp, invelisul sau non-aderent facandul foarte usor de utilizat si de curatat.
2. **Invelisul de silicon:** acest invelis de silicon este unul izolator pentru o utilizare a aparatului in siguranta.



3. **Indicatorii luminosi**: Cand aparatul este pornit se va aprinde led-ul rosu si cand aparatul este gata de utilizare, led-ul verde se va aprinde.
4. Datorita versatilitatii sale, puteti folosi acest aparat pentru carne sau aluat, asa cum nici un alt aparat asemanator nu poate.
5. Rollie® poate fi folosit pentru gatirea alimentelor folosind tepusele (5 tepuse de lemn find incluse).
6. Peria de curatat este inclusa.
7. **Nu necesita asamblare.**

ÎNAINTE DE FOLOSIRE

- Indepartati toate ambalajele.
- Inainte de prima utilizare, curatati suprafata camerei de coacere respectand recomandarile facute in cadrul sectiunii "CURATARE". NU INTRODUCETI APPARATUS IN APA!
- La prima utilizare, parti din invelis se pot arde rezultand fum. Acest lucru NU este daunator, fumul va disparea la scurt timp.
- Prioritati la prima utilizare:
  1. Asezati aparatul Rollie® grill pe o suprafata plana aflata la inaltime.
  2. Conectati aparatul la o priza de perete, permitand aparatului sa se incalzeasca cel putin 10 minute. Ceva fum poate sa apara, acest lucru fiind normal. Deconectati aparatul si lasati-l sa se raceasca complet inainte de a-l curata.

INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

- Asezati aparatul pe o suprafata plana, termorezistenta aflata la inaltime.
- Conectati aparatul la priza. Led-ul rosu (5) se va aprinde indicand ca aparatul se afla in functiune.
- Led-ul verde (6) nu se va aprinde, indicand ca aparatul este in curs de incalzire. Led-ul verde se va aprinde in momentul in care aparatul a atins temperatura la care poate fi folosit.

Nota: In timpul utilizarii, lumina verde pilot se va aprinde si se va stinge periodic.

Atentie: In timpul utilizarii, camera de coacere devine fierbinte. Aparatul pote deasemenea sa genereze abur. Folositi intotdeauna manusi de bucatarie pentru protectie, in timp ce manevrati aparatul. Evitati contactul cu suprafeta fierbinte.

- O data ce led-ul verde este aprins si aparatul gata de a fi folosit, folositi spray cu ulei de gatit. Pentru acest lucru, tineti aparatul inclinat si stropiti cu ulei in interiorul camerei de coacere, apoi asezati aparatul in pozitie verticala. Aceasta metoda s-a dovedit a fi cea mai eficienta.
- *Ca si o alternativa, puteti pune o lingurita de ulei ijn camera de coacere, folosind miscari circulare, ungand astfel peretii acesteia, inainte de a adauga orice alt ingredient.*

Exemplu functionare de baza

- Stropiti cu spray camera de coacere a aparatului sau puneti o lingurita de ulei in interiorul camerei de coacere ungand peretii acesteia, asa cum va fost prezentat mai sus.
- Spargeti 1-2 oua mari direct in camera de coacere.
- Pentru a obtine oua preparate complet, gatiti pentru cca 6-8 minute, in mod normal acestea are trebui sa iasa usor din interiorul recipientului de preparare, alfel ar trebui fie sa zgaltaiti usor aparatul fie sa folositi tepusele de lemn.
- Pentru a obtine oua moi, nu le preparati mai multe de depasiti 5½ minute.

SFATURI

- Inainte de a conecta aparatul Rollie® Grill la o priza de perete asigurati-va ca acesta este curat.
- Folositi oua normale sau mari (pentru a obtine rezultate optime folositi oua normale fara aditivi).
- Nu folositi mai mult de doua oua mari deodata.
- Inainte de fiecare utilizare pulverizati ulei alimentar in camera de gatit a aparatului sau puneti o lingurita de ulei avand grija ca acesta sa ajunga si pe peretii camerei de gatit.
- Nu amestecati galbenusul de ou cu albusul de ou (nu bateti ouale decat in cazul in care acest lucru este mentionat in manualul de retete al aparatului).
- Este absolut normal ca primul produs gatit sa difere de urmatorul.
- Timpul de gatire poate varia, depinzand de tipul de mancare, temperatura initiala precum si de cantitatea care se doreste a fi preparata.
- Tepusele de lemn sunt utile putand fi folosite in diferite moduri:
    - Ca un exemplu, in momentul in care introduceti o tortila rulata sau orice alt produs similar in camera de gatire este util sa folositi tepusele pentru a impinge produsul rulat in interiorul camerei de gatire tinandu-l lipit de peretii camerei si deschis la interior.
    - Tepusele de lemn pot fi introduse in produs in timpul prepararii acestuia pentru a facilita extragerea acestuia.
    - Folositi doar tepuse din lemn similare celor care v-au fost furnizate. Cele metalice pot deteriora invelisul camerei de preparare.
- Ouale pot fi preparate in diferite moduri; nu este necesar sa asteptati pana ce ouale sunt gatite complet: ouale pot fi scoase mai devreme sau mai tarziu in functie de cum doriti sa le gatiti; moi, mediu sau tari.
- Omleta creste in volum in timpul prepararii. Pentru a reduce acest efect asigurati-va ca nu umpleti camera de gatire peste jumatate.
- Alimentele, in special carnea trebuiesc decongelate inainte de preparare.
- Va recomandam sa folositi un termometru pentru carne pentru a va asigura ca aceasta este gatita integral.

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE ŞI ÎNTREȚINERE

- Inainte de a-l curata, deconectati-l de la priza permitandu-l sa se raceasca complet.
- Stergeti exteriorul aparatului cu o carpa umeda.
- Folosind buretele furnizat, aplcati o mica cantitate de detergent de vase pe buretele ud dupa care incepeti sa stergeti interiorul camerei de coacere. Clatiti cu apa. Asezati aparatul, pe o carpa curata, cu gura in jos permitatndu-l sa se usuce. Evitati sa intre in contact cu apa cablul de alimentare, stecherul sau indicatorii luminosi.
- **NU INTRODUCETI IN APA SAU ORICE ALT LICHID APPARATUS, CABLUL DE ALIMENTARE SAU STECHERUL.**
- "Ambalatorul" poate fi curatat cu apaca calda si sapun. Clatiti si uscati imediat.
- Nu folositi produse abrazive, bureti de sarma sau pentru a curata interiorul camerei de coacere, exteriorului grill-ului sau a amabalatorului.
- In cazul in care aveti reziduri de mancare intarita, pe peretii camerei de caocere, incercati mai intai sa inmuiati aceste reziduri folosind ulei vegetal, asteptati 5 minute dupa care incercati sa-l curatati folosind buretele furnizat. Puteti folosi varful unei tepuse de lemn pentru a curata rezidurile alimentare intarite, de la baza camerei de coacere.

RETETE

Sfaturi utile:

- Ledul rosu va indica ca aparatul este pornit. Cand ledul verde se aprinde prima data inseamna ca aparatul poate fi folosit. Led-ul verde se va aprinde si se va stinge cat timp aparatul este in functiune.
- Folositi ulei vegetal inainte de fiecare utilizare.
- Este recomandata sa inserati o tepusa de lemn in camera de coacere plina, pentru a facilita extragerea produsului finit.
- Folositi ambalatorul furnizat pentru a impinge produsul in camera de coacere.
- Daca produsul incepe sa creasca in afara camerei de coacere, asezati aparatul pe o farfurie pentru a evita ca produsul sa cada dupa ce a crescut complet.
- Dupa ce ati indepartat produsul, il putetui reintroduce invers, in camera de coacere pentru 2 minute pentru a-l face mai crocant.
- Curatati camera de coacere inainte de a face o noua reteta.

Rollie® Eggs

Ingrediente:
1 sau 2 oua mari

Instructiuni:

- Stropiti peretii camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Spargeti 1-2 oua mari direct in camera de coacere.
- Pentru a obtine oua tari, gatiti pentru cca 6-8 minute dupa care le puteti scaote printr-o zgaltaire usoara a aparatului sau cu ajutorul unei tepuse de lemn.
- Pentru a obtine oua moi, gatiti pentru cca 5½ minute.

Rollie® Egg Whites

Ingrediente:
3 oua mari

Instructiuni:

- Stropiti peretii camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Separati albusurile de galbenusuri.
- Puneti albusurile de ou direct in camera de coacere.
- Gatiti pentru cca 6-8 minute, in acest interval produsul ar putea creste si in afara camerei de coacere.

Rollie® Feta and Egg

Ingrediente:
1 ou mare
4-5 cubulete de branza FETA

Instructiuni:

- Stropiti peretii camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Spargeti un ou in interiorul camereri de coacere.
- Pe o tepusa de lemn introduceti 4-5 bucatele de branza FETA la aproximativ 1½ cm una fata de cealalta. Introduceti tepusa in interiorul oului aflat in camere de coacere.
- Gatiti pentru cca 6-8 minute.

Rollie® Bacon Egg

Ingrediente:
1 ou mare
1 fasie bacon afumat

Instructiuni:
- Stropiti peretii camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Spargeti 1 ou mare direct in interiorul camerei de coacere; infigeti fasia de bacon pe tepusa de lemn.
- Introduceti tepusa, impreuna cu fasia de bacon afumat, in mijlocul oului.
- Gatiti pentru cca 6-8 minute; in aceasta perioada, produsul ar putea sa creasca in afara camerei de coacere; altfel produsul ar trebui extras.

Rollie® Egg Link

Ingrediente:
1 ou mare
1 cucati de carnati afumati

Instructiuni:
- Stropiti peretii camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Spargeti 1 ou mare direct in interiorul camerei de coacere.
- Infigeti bucati de carnati afumati pe tepusa de lemn, dupa care introduceti-o in mijlocul oului din camere de coacere.
- Gatiti pentru cca 5-7 minute; in aceasta perioada, produsul ar putea sa creasca in afara camerei de coacere; altfel produsul ar trebui extras.

Rollie® Egg in a Blanket

Ingrediente:
1 ou mare
Pentru invelis puteti folosi: 1 felie mica de salam, sunca sau carne.

Instructiuni:
- Stropiti peretii camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Rulati "invelisul" sub forma tubulara astfel incat sa se potriveasca in interiorul camerei de coacere.
- Introduceti invelisul rulat in interiorul camerei de coacere, folosindu-va de tepusele de lemn daca este cazul.
- Spargeti un ou mare in camere de coacere.
- Gatiti pentru cca 6-8 minute.

Rollie® Egg Dog

Ingrediente:
1 ou mare
1 crenvurst

Instructiuni:
- Stropiti peretii camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Spargeti un ou mare direct in camera de coacere.
- Infigeti tepusa de lemn prin centrul crenvurstiului si plasati-o in mijlocul oului aflat in camere de coacere.

- Gatiti pentru cca 6-8 minute.

Rollie® Veggie Tortilla

Ingrediente:
1 bucata tortilla/wrap
3 albusuri de ou
1 lingurita de ardei rosu tocat, dupa gust
1 lingurita de ardei verde tocat, dupa gust
1 lingurita de ceapa tocata, dupa gust
1 lingurita de spanac tocat, dupa gust
Sare si piper dupa gust

Instructiuni:
- Stropiti peretii camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Amestecati toate ingredientele intr-un bol de dimensiuni medii.
- Taiati tortilla/wrap in bucati de 10 x 15cm, rulati-le si introduceti-le in interiorul camerei de coacere.
- Adaugati ingredientele amestecate in camere de coacere. Umpleti pana sus lasand liberi cca 2cm.
- Gatiti pentru cca 6-8 minute.

* Pentru a obtine o crusta crocanta, intoarceti invers ruloul reitroducand-ul in camere de coacere pentru inca 2 minute.

Rollie® Greek Tortilla

Ingrediente:
1 bucata tortilla/wrap
¼ cana de spanac congelat si decongelat, tocat
1/8 cana branza FETA maruntita
3 albusuri de ou

Instructiuni:
- Stropiti peretii camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Amestecati toate ingredientele intr-un bol de dimensiuni medii.
- Taiati tortilla/wrap in bucati de 5 x 7 inci (10 x 15cm), rulati-le si introduceti-le in interiorul camerei de coacere.
- Adaugati ingredientele amestecate in camere de coacere. Umpleti pana sus lasand liberi cca 2cm.
- Gatiti pentru cca 6-8 minute.

* Pentru a obtine o crusta crocanta, intoarceti invers ruloul reitroducand-ul in camere de coacere pentru inca 2 minute.

Rollie® Breakfast Burrito

Ingrediente:
1 bucata tortilla/wrap
1 ou mare
1 carnat afumat tocat marunt
1 lingura de branza maruntita

Instructiuni:
- Stropiti interiorul camerei de coacere cu ulei alimentar.

- Amestecati toate ingredientele intr-un bol de dimensiuni medii.
- Taiati tortilla/wrap in bucati de 5 x 7 inci (10 x 15cm), rulati-le si introduceti-le in interiorul camerei de coacere.
- Adaugati ingredientele amestecate in camere de coacere. Umpleti pana sus lasand liberi cca 2cm.
- Gatiti pentru cca 8 minute.

* Pentru a obtine o crusta crocanta, intoarceti invers ruloul reitroducand-ul in camere de coacere pentru inca 2 minute.

Rollie® B.C.T.

Ingrediente:
1 bucata tortilla/wrap
1 ou mare
1 lingura de branza maruntita
1 lingura de bacon afumat tocat marunt
Sare si piper duga gust

Instructiuni:
- Stropiti interiorul camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Amestecati toate ingredientele intr-un bol de dimensiuni medii.
- Taiati tortilla/wrap in bucati de 5 x 7 inci (10 x 15cm), rulati-le si introduceti-le in interiorul camerei de coacere.
- Adaugati ingredientele amestecate in camere de coacere. Umpleti pana sus lasand liberi cca 2cm.
- Gatiti pentru cca 8 minute.

* Pentru a obtine o crusta crocanta, intoarceti invers ruloul reitroducand-ul in camere de coacere pentru inca 2 minute.

French Toast Rollie®

Ingrediente: pentru 2 portii
4 felii de paine alba taiate in cubulete mici
1 ou mare batut
½ lingurita extract de vanilie
½ lingurita scortisoara, dupa gust
¼ cana cu lapte
2 lingurite de zahar

Instructiuni:
- Stropiti interiorul camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Amestecati toate ingredientele intr-un bol de dimensiuni medii. Asigurat0va ca toata painea este imbibata in amestec.
- Varsati amestecul in interiorul camerei de coacere in timp ce impingeti amestecul in jos cu ajutorul “ambalatorului”, fara a depasi indicatorul “Rollie” dupa care impingeti din nou.
- Gatiti pentru cca 5-6 minute. Serviti cu sirop de artar.

Rollie® Pancake Link

Ingrediente:
¼ cana cu aluat de clatite
1 carnat afumat

Instructiuni:
- Stropiti interiorul camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Asezati aluatul de clatite in interiorul camerei de coacere.
- Infigeti tepusa de lemn prin mijlocul carnatului afumat si introduceti-o in centrul aluatului de clatite aflat in camera de coacere.
- Gatiti pentru cca 8 minute dupa care puteti scoate preparatul. Serviti cu sirop de artar.

PizzaRollie®

Ingrediente:
2 bucati aluat de biscuiti
1 lingura pasta de tomate sau sos pizza
¼ cana branza mozzarella maruntita
Orice ingredient taiat in bucatele mici
Presarati cu parmezan ras

Instructiuni:
- Stropiti interiorul camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Framantati cele doua bucati pentru a obtine o singura bucata.
- Asezati aluatul pe o suprafata plana si intindeti-l pana obtineti un cerc subtire cu un diametru de 3-4 inchi (7 x 10cm). Ungeti aluatul cu sos de tomate.
- Puneti branza mozzarella pe mijlocul aluatuluisi adaugati ingreientele tocate marunt. Presarati parmezan deasupra ingredientelor daca doriti.
- Rulati aluatul destul de subtire pentru a se putea potrivi in aparatul Rollie. Ciupiti capetele ruloului si asezati-l in camera de coacere. Impachetati ruloul cu grija cu ajutorul impachetatorului.
- Gatiti pentru aproximativ 6-8 minute.

* Pentru a obtine o crusta crocanta, intoarceti invers ruloul reitroducand-ul in camere de coacere pentru inca 2 minute.

Rollie® Pizza Stick

Ingrediente:
1 bucata tortilla/wrap
1 lingurita pasta de tomate sau sos pizza
¼ cana branza mozzarella maruntita
Orice ingredient la alegere: ceapa tocata, sunca tocata, spanac tocat (asigurati-va ca ingredientele sunt tocate marunt)
Sre si piper dupa gust
Oregano dupa gust

Instructiuni:
- Stropiti interiorul camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Intindeti tortilla pe o suprafata plana si taiati-o in bucati de 4 x 6 inci (10 x 15cm).
- Raspanditi o mica cantitate de sos de tomate in mijlocul acesteia.
- Puneti branza maruntita, ingredientele, presarati putin oregano, sare si piper.
- Rulati tortilla/wrap destul de subtire pentru a se potrivi in camere de coacere.
- Gatiti pentru cca 7 minute si scosteti produsul afara.

* Pentru a obtine o crusta crocanta, intoarceti invers ruloul reitroducand-ul in camere de coacere pentru inca 2 minute.

Ham and Swiss Rollie®

Ingrediente:
1 bucata de aluat triunghiular
Maioneza sau mustar
1 felie de sunca
½ felie de bransa Elvetiana taiata in bucati

Instructiuni:
- Stropiti interiorul camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Asezati aluatul pe o suprafata plana, adaugati maioneza/mustar, asezati sunca si branza in centrul acestuia.
- Rulati aluatul incepand de la capatul mai mic catre cel mai mare, pliind capetele. Rulati foarte subtire pentru a se potrivi in Rollie si asezati-l in camera de coacere.
- Gatiti pentru cca 8-10 minute.

* Pentru a obtine o crusta crocanta, intoarceti invers ruloul reitroducand-ul in camere de coacere pentru inca 2 minute.

Cheddar Turkey Rollie®

Ingrediente:
2 bucati aluat de biscuiti
1 felie curcan afumat
½ de felie branza ceddar taiata in bucatele

Instructiuni:
- Stropiti interiorul camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Combinati cele doua bucati de aluat de biscuiti intr-o mana.
- Pe o suprafata plana intindeti aluatul formand o foaie subtire, obtinand un cerc de aproximativ 3-4 inchi (7-10cm).
- Asezati curcanul si branza in centrul aluatului.
- Rulati aluatul destul de subtire pentru a se putea potrivi in aparatul Rollie. Ciupiti capetele ruloului si asezati-l in camera de coacere. Impachetati ruloul cu grija cu ajutorul impachetatorului.
- Gatiti pentru cca 8-10 minute.

* Pentru a obtine o crusta crocanta, intoarceti invers ruloul reitroducand-ul in camere de coacere pentru inca 2 minute.

Vegetable EggRollie®

Ingrediente:
1 bucat de wrap picant
¼ cana varza taiata in felii subtiri
¼ cana morcovi (sau alte legume la alegere)
¼ lingurita de ghimbir tocat dupa gust
1 lingurita sos de stridii pe gustul dumneavoastra

Instructiuni:
- Stropiti interiorul camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Amestecati ingredientele intr-un bol. Rulati amestecul intr-un wrap picant si asezati produsul in camera de coacere.
- Gatiti pentru cca 6-8 minute apoi scoateti produsul afara. Serviti cu sos de soia.

* Pentru a obtine o crusta crocanta, intoarceti invers ruloul reitroducand-ul in camere de coacere pentru inca 2 minute.

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Rollie® Burger dog

Ingrediente:
225 gr. carne de vita cu un continut maxim de 20% grasimi
Un varf de cutit chimen dupa gust
Sare si piper dupa gust
½ cana ceapa tocata
Un varf de cutit patrunjel

Instructiuni:
- Stropiti interiorul camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Amestecati toate ingredientele intr-un bol de dimensiuni medii. Incepeti prin a face o chiftea dupa care rulati-o in forma tubulara.
- Bagati burgarul rulat in camera de coacere iar cu ajutorul impingatorului presati usor burgarul.
- Umpleti doar jumatate din camera de coacere pentru ca grasimea rezultata sa poata umple jumatatea ramasa libera.
- Este indicat sa introduceti o tepusa de lemn in interiorul burgerului la jumatatea intervalului de coacere, pentru o extragere mai usoara.
- Gatiti pentru cca 6-7 minute.

Note: Gatiti 6 minute daca doriti ca produsul sa fie facut mediu sau in sange si cca 7-8 minute daca se doreste ca produsul sa fie bine facut.

Chocolate Banana Rollie®

Ingrediente:
1 bucata de aluat triunghiular
3-4 felii subtiri de banana
(Puteti adauga capsuni taiate in felii subtiri)
1 lingura de Nutella

Instructiuni:
- Stropiti interiorul camerei de coacere cu ulei alimentar.
- Asezati aluatul pe o suprafata plana.
- Intindeti o lingura de Nutella pe o parte a aluatului si asezati feliile de banana.
- Rulati aluatul incepand de la capatul mai mic catre cel mai mare, pliind capetele. Rulati foarte subtire pentru a se potrivi in Rollie si asezati-l in camera de coacere.
- Gatiti pentru cca 10 minute.

* Pentru a obtine o crusta crocanta, intoarceti invers ruloul reitroducand-ul in camere de coacere pentru inca 2 minute.

Note: asigurati-va ca aluatul este scos de la frigider, nu-l lasati afara.

PROTECTIA MEDIULUI – DIRECTIVA 2002/96/EC

Simbolul  de pe tăbliţa cu datele tehnice înseamnă că produsul nu se poate arunca împreună cu alte reziduuri menajere. Legea pedepseşte cu amendă persoanele care aruncă aparatele electrice şi electronice împreună cu alte reziduuri.
Debarasarea corespunzătoare a produselor uzate previne formarea unor efecte negative pentru mediul natural şi sănătatea umană, care pot fi produse de manipularea nepotrivită a reziduurilor rămase din uzarea aparatelor electronice.

Manualul de utilizare este disponibil si in format electronic printr-o simpla cerere adresata unitatii service (vezi certificatul de garantie).



SK POKYNY NA OBSLUHU

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.
Dôležité: *Osoby (vrátane detí nad 8 rokov), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia.*
Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku. Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti, jedine ak dosiahli 8 rokov a sú pod dozorom dospelej osoby. Nikdy nenechávajte spotrebič, jeho el. kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, hlavne ak je prístroj zapojený na sieť, či sa chladí.

- ❑ Skontrolujte, či sa napätie v elektrickej sieti zhoduje s napätím uvedeným na zariadení.
- ❑ Zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru, keď sa používa.
- ❑ Z času na čas skontrolujte, či kábel nie je poškodený. Zariadenie nikdy nepoužívajte, ak kábel alebo samotné zariadenie vykazujú akékoľvek príznaky poškodenia. Všetky opravy by mal vykonávať kompetentný, kvalifikovaný elektrikár(*) aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- ❑ Zariadenie používajte iba na domáce účely a spôsobom, aký je uvedený v týchto pokynoch.
- ❑ Zariadenie nikdy a zo žiadneho dôvodu neponárajte do vody alebo do akejkoľvek kvapaliny. Zariadenie nikdy nevkladajte do umývačky riadu.
- ❑ Zariadenie nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich plôch.
- ❑ Zariadenie vždy pred čistením alebo uskladnením odpojte od elektrického napájania.
- ❑ Zariadenie nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestňujte do suchého prostredia.
- ❑ Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca. Môže predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotrebiča.
- ❑ Zariadenie nikdy nepremiestňujte ťahaním za kábel. Ubezpečte sa, že kábel sa žiadnym spôsobom nemôže niekde zachytiť. Neomotávajte kábel okolo zariadenia ani ho nezohýbajte.
- ❑ Postavte zariadenie na stôl alebo na rovný povrch.
- ❑ Keď prístroj nepoužívate odpojte ho od siete.
- ❑ Keď prístroj nepoužívate, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- ❑ Než začne rôzne časti zariadenia montovať, rozoberať alebo čistiť, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- ❑ Medzi prístrojom a povrchom by sa nemal nachádzať žiaden materiál, napr. obrus alebo plast. Dajte pozor, aby horúce časti neprišli do kontaktu s horľavými materiálnymi, ako záclony, obrusy atď. Hrozí nebezpečenstvo požiaru! Zariadenie nezakrývajte.
- ❑ Dajte pozor, aby sa ste povrchovú vrstvu varného priestoru nepoškrabali, pretože drobné časti náteru by sa mohli dostať do jedla. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a na zoškrabanie jedla používajte iba priloženú kefku na čistenie.
- ❑ Dajte pozor, aby sa prívodný kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami. Nedotýkajte sa horúcich častí zariadenia, ale používajte plastové úchyty. Používajte chňapky. Dajte pozor aby sa výhrevné teleso nedostalo do kontaktu s inými predmetmi.
- ❑ Udržiavajte zariadenie v čistote, lebo je v priamom kontakte s potravinami.
- ❑ Keď je zariadenie v prevádzke, nikdy ho nepremiestňujte.
- ❑ Váš prístroj nesmie byť nikdy zapojený cez externý časovač alebo akýkoľvek iný ovládací diaľkový systém.

- Poznámka: Ak sa na určitej ploche nachádza symbol ⚠, znamená to: POZOR, plocha sa počas prevádzky zohreje a je veľmi horúca.

  Symbol ⚠ sa nachádza vždy na miestach, kde je povrch veľmi horúci. Rovnako horúce môžu byť ale aj časti okolo, hlavne kovové a preto počas prevádzky narábajte s prístrojom opatrne a chytajte ho len za rúčku, uchopenia alebo pomocou teplu vzdorných rukavíc a vždy opatrne. V prípade, že ste si nie istý či je povrch horúci, pristupujte k povrchom vždy tak, aby ste chránili sami seba.

(*) Kompetentný kvalifikovaný elektrikár: popredajné oddelenie výrobcu alebo dovozca alebo akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná na vykonávanie takýchto opráv s cieľom predchádzania akýmkoľvek nebezpečenstvám. V každom prípade by ste mali vrátiť zariadenie takémuto elektrikárovi.

POUŽITIE/CHOD PRÍSTROJA

- Používajte prístroj len na účely domácnosti ako je to uvedené v návode na použitie.
- Tento prístroj je určený na použitie v domácnosti a podobné využitie ako:
  Kuchynské kútiky pre personál v kanceláriách, skladoch a inom pracovnom prostredí.
  Sedliacke usadlosti.
  Pre potreby klientov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach.
  Ubytovanie v súkromí.

POZNÁMKA

Zariadenie má krátky sieťový kábel, z toho dôvodu, aby ste sa nepotkli alebo naň nešliapali. Môžete použiť predlžovací kábel, ale dodržujte pritom nasledujúce:

- Minimálne napätie predlžovacieho kábla by malo byť 16 ampérov. Pri predlžovacom kábli s menším napätím ako 16 ampérov, môže dôjsť k jeho prehriatiu alebo poškodeniu.
- Aby sa predišlo nehodám, uistite sa, že sieťový kábel nevisí dolu, čo by predstavovalo nebezpečenstvo zakopnutia.

ÚVOD

Gril Rollie® sa jednoducho používa. Vďaka jedinečnému prevedenie zaberá minimálny priestor a na prípravu jedla ho možno použiť takmer všade.

Gril Rollie® dokáže uvariť vajíčka a rôzne iné pokrmy na rôzne spôsoby a preto je mimoriadne praktickým pomocníkom pri príprave raňajok alebo zdravých ľahkých jedál.

VLASTNOSTI GRILU ROLLIE® :

1. **Varný priestor:** Umožňuje variť odrazu až dve VEĽKÉ vajíčka a má nepriľnavú povrchovú úpravu, vďaka čomu sa ľahko čistí a používa.
2. **Povrchová úprava ovládania Cool Touch:** Jedinečná silikónová časť prístroja je tepelným izolátorom a zabezpečuje bezpečnejšiu manipuláciu.
3. **Kontrolky:** Keď prístroj pripojíte do siete, rozsvieti sa červená *kontrolka*. Keď je gril Rollie® pripravený na použitie, rozsvieti sa zelená *kontrolka.*
4. **Viacúčelový valček** umožňuje používať gril Rollie® aj na mäso alebo cesto a tak rozširuje jeho mnohostranné použitie, ktoré je mnohostrannejšie ako u iných grilov.
5. Gril Rollie® môžete používať aj na pečenie **špízov** (5 drevených ražňov je súčasťou balenia).
6. Priložená je aj kefka na čistenie.
7. **Nie je potrebná žiadna montáž.**

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Pred prvým použitím vyčistite vnútornú časť varného priestoru tak, ako je uvedené v kapitole "ČISTENIE". PRÍSTROJ NIKDY NEPONÁRAJTE DO VODY ALEBO INEJ KVAPALINY!
- Počas prvého použitia produkuje nepriľnavá povrchová vrstva dym. Tento dym NIE JE škodlivý a po čase sa prestane tvoriť.
- Pred prvým použitím:
  1) Gril Rollie® postavte na plochý, rovný povrch.
  2) Zapojte zástrčku do zásuvky a nechajte gril aspoň 10 minút zohrievať. Môže pri tom vznikať dym, to je normálne. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj úplne vychladnúť. Vyčistite ho ako je uvedené v kapitole "ČISTENIE".

POUŽÍVANIE

- Postavte prístroj na plochý, žiaruvzdorný, rovný povrch.
- Zástrčku zapojte do zásuvky. Rozsvieti sa červená kontrolka (5) a signalizuje, že prístroj funguje.
- Zelená kontrolka teploty (6) zatiaľ nesvieti, čo signalizuje, že prístroj sa zohrieva. Keď je prístroj pripravený na použitie, rozsvieti sa aj zelená kontrolka.

Poznámka: Počas prevádzky sa zelená kontrolka pravidelne rozsvecuje a zhasína.

Pozor: Počas prevádzky je varný priestor horúci. Prístroj môže vytvárať aj paru. Používajte chňapky, keď manipulujte s prístrojom alebo vyberáte pokrm z grilu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov.

- Akonáhle sa zelená kontrolka rozsvieti a prístroj je pripravený na použitie, použite rozprašovať s olejom. Prístroj podržte vo vodorovnej polohe, "olejovým antiadhéznym sprejom" postriekajte varný priestor a prístroj opäť postavte rovno. Je to veľmi efektívny overený postup.
- *Inak môžete do varného priestoru naliať čajovú lyžičku oleja a krúživým pohybom zápästia potrieť steny varného priestoru, skôr než začnete pridávať prísady.*

Príklad základného používania

- Varný priestor grilu Rollie® postriekajte antiadhéznym sprejov alebo do neho nalejte lyžičku oleja a potrite steny varného priestoru tak, ako je popísané vyššie.
- Priamo do varného priestoru rozbite 1 alebo 2 vajíčka.
- Aby boli vajíčka úplne uvarené, treba ich približne 6 až 8 minút variť, potom by sa vajíčka mali dať vybrať z varného priestoru, inak by ste mohli vajíčka vyliať (môže byť potrebné ľahké potrasenie alebo použitie dreveného ražňa).
- Keď chce mať vajíčka uvarené na mäkko, jednoducho ich približne po 5 ½ minúte z varného priestoru vylejte.

Tipy

- Než zapojíte Gril Rollie® do elektrickej zásuvky v stene, presvedčte sa, že je dôkladne vyčistený.
- Používajte normálne alebo veľké vajcia (najlepšie výsledky dosiahne s bežnými vajíčkami bez prísad).
- Odrazu nevkladajte viac ako dve veľké vajcia.
- Pred každým použitím postriekajte varný priestor "ANTIADHÉZNYM SPREJOM", alebo do neho nalejte čajovú lyžičku oleja a rozotrite ju na steny varného priestoru.
- Žĺtok a bielok nezmiešavajte (vajíčka nešľahajte, ak nie je v Receptári ku grilu Rollie® uvedené inak).
- Je normálne, že sa prvý uvarený pokrm odlišuje od nasledujúceho, ktorý uvaríte.

- Doba prípravy môže byť rôzna v závislosti od typu pokrmu, počiatočnej teploty alebo použitého množstva.
- Drevené ražne (špízy) sú užitočné a môžete ich použiť rôznym spôsobom:
  - o Napríklad, keď chcete do varného priestoru vložiť zrolovanú tortilu, wrap alebo podobné rolované jedlo, je ražeň veľmi užitočný na pritlačenie zrolovaného do varného priestoru a na jeho stena a na zabezpečenie širokého otvoru v strede.
  - o Drevené ražne môžu byť počas prípravy zapichnuté v jedle, aby ste ho mohli jednoducho vytiahnuť.
  - o Používajte iba <u>drevené</u> ražne, ako sú priložené. Kovové by mohli natrvalo poškodiť antiadhéznu vrstvu vo varnom priestore.
- Vajíčka môžete uvariť rôzne. Nemusíte čakať, kým budú úplne uvarené: Môžete ich vyklopiť skôr alebo neskôr, podľa toho, či chcete vajíčka uvarené na mäkko, stredne alebo na tvrdo.
- Miešané vajcia pri varení narastú. Aby ste tento efekt zmiernili, odporúčame vám zmiešať rozbité vajíčka so pomletými keksami a vždy dať pozor, aby ste varný priestor nenaplnili viac než do polovice.
- Všetky pokrmy a predovšetkým mäso a hydina, by mali byť pred varením dobre rozmrazené.
- Odporúčame vám používať teplomer do mäsa, aby ste sa mohli skontrolovať, či je pokrm dobre uvarený.

ČISTENIE

- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj úplne vychladnúť, než ho začnete čistiť.
- Zvonka ho zľahka poutierajte navlhčenou handričkou.
- Na vyčistenie vnútornej časti použite priloženú kefku. Na navlhčenú kefku naneste trochu čistiaceho prostriedku na riad a varný priestor dôkladne vyčistite. Potom ho opláchnite čistou vodou. Prístroj môžete postaviť hlavou dolu na kuchynský papier, aby vyschol. Dajte pri tom pozor, aby sa prívodný kábel, zástrčka a kontrolky nedostali do kontaktu s vodou.
- **PRÍSTROJ, PRÍVODNÝ KÁBEL ANI ZÁSTRČKU NIKDY NEPONÁRAJTE DO VODY ANI INEJ KVAPALINY.**
- "Valček" môže umyť teplou mydlovou vodou. Dobre opláchnite a hneď vysušte.
- Vnútornú časť varného priestoru, vonkajšiu časť grilu ani "valček" nečistite prostriedkami na drhnutie alebo brúsenie, čistiacimi prostriedkami na hrnce alebo kovovou drôtenkou, mohli by ste poškodiť povrchovú vrstvu.
- Aby ste odstránili pripečené zvyšky, môžete v prípade potreby naliať do varného priestoru trochu rastlinného oleja a nechať 5 minút odmočiť, až potom vyčistiť priloženou kefkou. Na odstránenie nečistôt z dna varného priestoru môžete použiť aj špičku ražňa.

RECEPTY

Užitočné tipy:

- Červená kontrolka signalizuje, že prístroj je zapnutý. Keď sa rozsvieti zelená kontrolka, znamená to, že gril Rollie® je pripravený na použitie. Počas prevádzky sa zelená kontrolka pravidelne rozsvecuje a zhasína.
- Pred každým použitím použite antiadhézny sprej.
- Odporúčame zapichnúť do stredu naplneného varného priestoru drevený ražeň, aby sa pokrm ľahšie vyberal.
- Keď plníte varný priestor, používajte na pritlačenie pokrmu priložený valček.
- Keď pokrm uteká z varného priestoru, prelejte ho na tanier, aby ste zabránili ovisaniu ponad okraj a následnému vytečeniu.
- Po vybraní pokrmu môžete pokrm obrátiť a vrátiť ešte asi na 2 minúty do varného priestoru, aby sa zapiekol.
- Ak chcete po skončení prípravy jedného jedla, pokračovať v príprave iného receptu, varný priestor najskôr vyčistite.

Rollie® vajíčka

Suroviny:
1 alebo 2 veľké vajíčka

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Priamo do varného priestoru rozbite 1-2 veľké vajcia.
- Aby boli vajíčka úplne uvarené, treba ich variť asi 6-8 minút. Obvykle sa potom dajú vajíčka z varného priestoru vybrať, inak môžete vajíčka vyliať (niekedy je potrebné zľahka potriasť alebo použiť drevený ražeň).
- Ak chcete pripraviť vajíčka na mäkko, jednoducho ich približne po 5 ½ minútach z varného priestoru vylejte.

Rollie® bielok

Suroviny:
3 veľké vajíčka

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Oddeľte žĺtky od bielok.
- Bielky nalejte priamo do varného priestoru.
- Asi 6-8 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

Rollie® Feta a vajíčka

Suroviny:
1 veľké vajíčko
4-5 kociek syra Feta

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Priamo do varného priestoru rozbite jedno vajíčko.
- Na drevený ražeň napichnite 4-5 kociek syra Feta asi 1 cm od seba. Ražeň so syrom zapichnite do stredu vajíčka vo varnom priestore.
- Asi 6-8 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

Rollie® Vajíčko so slaninou

Suroviny:
1 veľké vajíčko
1 plátok predvarenej slaniny

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Priamo do varného priestoru rozbite jedno veľké vajíčko. Vezmite drevený ražeň a napichnite naň vlnovite poskladaný predvarený plátok slaniny.



- Drevený ražeň s plátkom slaniny zapichnite do stredu vajíčka.
- Asi 6-8 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

Rollie® Vajíčko s klobásou

Suroviny:
1 veľké vajíčko
1 predvarená klobáska

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Priamo do varného priestoru rozbite jedno veľké vajíčko.
- Drevený ražeň zapichnite do stredu predvarenej klobásy a spolu s klobásou ho zapichnite do stredu vajíčka vo varnom priestore.
- Asi 5-7 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

Rollie® vajíčková roláda

Suroviny:
1 veľké vajíčko
Na roládu: 1 tenký plátok salámy, šunky, alebo mäsa podľa chuti

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Stočte "roládu" do tvaru rúrky tak, aby vošla do Rollie®.
- Zastrčte stočenú "roládu" do dna varného priestoru, ak treba použite drevený ražeň.
- Priamo do varného priestoru rozbite jedno veľké vajíčko.
- Asi 6-8 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

Rollie® vajíčkový hotdog

Suroviny:
1 veľké vajíčko
1 tenký párok na hotdog

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Priamo do varného priestoru rozbite jedno veľké vajíčko.
- Do párku zastrčte drevený ražeň a ražeň s párkom zapichnite do stredu vajíčka vo varnom priestore.
- Asi 6-8 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

Rollie® zeleninová tortilla

Suroviny:
1 tortilla/wrap/placka
3 bielka



1 Lyžička na drobno pokrájanej červenej papriky, podľa chuti
1 Lyžička na drobno pokrájanej zelenej papriky, podľa chuti
1 Lyžička na drobno pokrájanej cibule, podľa chuti
1 Lyžička na drobno pokrájaného špenátu, podľa chuti
Soľ a korenie podľa chuti

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Všetky suroviny (okrem tortilly/wrapu) zmiešajte v stredne veľkej miske.
- Tortillu/wrap pokrájajte na kúsky 10x15 cm, stočte do tvaru rúrky a zastrčte do varného priestoru.
- Do varného priestoru dajte všetky zmiešané suroviny. Naplňte do výšky cca 2,5 cm pod horným okrajom tortilly/placky.
- Asi 6-8 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

*Aby bolo jedlo chrumkavé, roládu obráťte a vložte asi na 2 minúty späť do Rollie®.

Rollie® grécka tortilla

Suroviny:
1 tortilla/wrap/placka
¼ šálka (60g) mrazeného a rozmrazeného krájaného špenátu
1/8 šálka (40g) nastrúhaného syra Feta
3 bielka

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Všetky suroviny (okrem tortilly/wrapu) zmiešajte v stredne veľkej miske.
- Tortillu/wrap pokrájajte na kúsky 10x15 cm, stočte do tvaru rúrky a zastrčte do varného priestoru.
- Do varného priestoru dajte všetky zmiešané suroviny. Naplňte do výšky cca 2,5 cm pod horným okrajom tortilly/placky.
- Asi 6-8 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

* Aby bolo jedlo chrumkavé, roládu obráťte a vložte asi na 2 minúty späť do Rollie®.

Rollie® raňajkové burrito

Suroviny:
1 tortilla/wrap/placka
1 veľké vajíčko
1 pokrájaná predvarená klobása
1 polievková lyžica strúhaného syra

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Všetky suroviny (okrem tortilly/wrapu) zmiešajte v stredne veľkej miske.
- Tortillu/wrap pokrájajte na kúsky 10x15 cm, stočte do tvaru rúrky a zastrčte do varného priestoru.
- Do varného priestoru dajte všetky zmiešané suroviny. Naplňte do výšky cca 2,5 cm pod horným okrajom tortilly/placky.

- Asi 6-8 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

* Aby bolo jedlo chrumkavé, roládu obráťte a vložte asi na 2 minúty späť do Rollie®.

Rollie® tortilla so slaninou

Suroviny:
1 tortilla/wrap/placka
1 veľké vajíčko
1 polievková lyžica strúhaného syra
1 polievková lyžica predvarenej nakrájanej slaniny
Soľ a korenie podľa chuti

Postup:

- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Všetky suroviny (okrem tortilly/wrapu) zmiešajte v stredne veľkej miske.
- Tortillu/wrap pokrájajte na kúsky 10x15 cm, stočte do tvaru rúrky a zastrčte do varného priestoru.
- Do varného priestoru dajte všetky zmiešané suroviny. Naplňte do výšky cca 2,5 cm pod horným okrajom tortilly/placky.
- Asi 6-8 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

* Aby bolo jedlo chrumkavé, roládu obráťte a vložte asi na 2 minúty späť do Rollie®.

Chudobný rytier à la Rollie®

Suroviny: na dve porcie
4 plátky bieleho chleba, nakrájané na malé kocky
1 veľké vajíčko, vyšľahané
½ lyžičky vanilkovej esencie
½ lyžičky mletej škorice alebo podľa chuti
¼ šálky (60ml) mlieka
2 lyžičky cukru

Postup:

- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Všetky suroviny zmiešajte v miske. Dbajte, aby bol všetok chlieb namočený.
- Zmes naložte do varného priestoru a počas nakladania pritláčajte valčekom. Naplňte približne po horný okraj slova "Rollie" a potom zmes znova utlačte.
- Asi 5-6 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať. Podávajte s javorovým sirupom.

Rollie® Lievanec s klobásou

Suroviny:
¼ šálky (60ml) lievancového cesta
1 predvarená klobása

Postup:

- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Do varného priestoru nalejte lievancové cesto.

- Do stredu predvarenej klobásy zapichnite drevený ražeň a ražeň s klobásou zastrčte do stredu lievancového cesta vo varnom priestore.
- Variť asi 8 minút a potom jedlo vyklopiť. Podávať s javorovým sirupom.

Pizza Rollie®

Suroviny:
2 kúsky piškótového cesta/cesta na krekery/pizzového cesta
1 polievková lyžica rajčinovej dužiny alebo omáčky na pizzu
¼ šálky (40g) strúhaného syra Mozzarella
Obloha podľa chuti, všetko nakrájané na malé kúsky
Štipka strúhaného syra Parmezán

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Z dvoch kúskov piškótového cesta vyformujte v rukách jeden kúsok.
- Piškótové cesto položte na rovnú pracovnú plochu a rozvaľkajte na tenký, guľatý kruh s priemerom 7 až 10 cm. Stred cesta potrite tenkou vrstvou rajčinovej dužiny.
- Do stredu naložte syr Mozzarella a pridajte nakrájanú oblohu podľa chuti. Všetky suroviny napokon môžete posypať strúhaným Parmezánom.
- Cesto pevne stočte, dostatočne tenko aby sa vošlo do Rollie®. Okraje rolky dobre popritláčajte, aby sa pevne uzatvorila a vložte ju do varného priestoru. Rolku zľahka pritlačte valčekom.
- Asi 6-8 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

* Aby bolo jedlo chrumkavé, rolku obráťte a vložte asi na 2 minúty späť do Rollie®.

Rollie® pizzové štangle

Suroviny:
1 tortilla/wrap/placka
1 lyžička rajčinovej dužiny alebo pizzovej omáčky
¼ šálky (40g) strúhaného syra Mozzarella
Obloha podľa chuti: na drobno nakrájaná cibuľka, šunka, špenát (vždy nakrájané na malé kúsky)
Soľ a korenie podľa chuti
Štipka oregana podľa chuti

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Tortillu položte na rovnú pracovnú plochu a nakrájajte vykrojte z nej obdĺžnik s rozmermi 10 x 15 cm.
- Do stredu tortily naneste tenkú vrstvu rajčinovej dužiny.
- Pridajte nastrúhaný syr Mozarella, oblohu, štipku oregana, soľ a korenie.
- Tortillu stočte do tvaru tenkej rúrky, aby vošla do Rollie® a zastrčte ju do varného priestoru.
- Nechajte variť asi 7 minút a potom vyklopte.

* Aby bolo jedlo chrumkavé, rolku obráťte a vložte asi na 2 minúty späť do Rollie®.

Roláda so šunkou a švajčiarskym syrom à la Rollie®

Suroviny:
1 kúsok polmesiačikovitého cesta na pečivo



Majonéza alebo horčica
1 plátok šunky Virginia
½ plátok švajčiarskeho syra, pokrájaný na kúsky

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Cesto položte na rovnú pracovnú dosku, potrite ho majonézou/horčicou a do stredu položte šunku a syr.
- Cesto stočte, začnite širšou stranou a obe strany preložte aby ste cesto uzatvorili. Cesto stočte do tvaru tenkej rúrky, aby sa vošlo do Rollie® a rolku zasuňte do varného priestoru.
- Asi 8-10 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

* Aby bolo jedlo chrumkavé, rolku obráťte a vložte asi na 2 minúty späť do Rollie®.

Roláda s morčacinou a čedarom à la Rollie®

Suroviny:
2 kúsky piškótového cesta/cesta na krekery/pizzového cesta
1 plátky údenej morčaciny
½ plátky syra čedar, nakrájaného na kúsky

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Z dvoch kúskov piškótového cesta vyformujte v rukách jeden kúsok.
- Piškótové cesto položte na rovnú pracovnú plochu a rozvaľkajte na tenký, guľatý kruh s priemerom 7 až 10 cm.
- Do stredu naložte morčacie mäso a syr.
- Cesto pevne stočte, dostatočne tenko aby sa vošlo do Rollie®. Okraje rolky dobre popritláčajte, aby sa pevne uzatvorila a vložte ju do varného priestoru. Rolku zľahka pritlačte valčekom.
- Asi 8-10 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

* Aby bolo jedlo chrumkavé, rolku obráťte a vložte asi na 2 minúty späť do Rollie®.

Rollie® Jarná zeleninová rolka

Suroviny:
1 kúsok Wan-Tan-Wrap
¼ Šálky (30g)na jemno pokrájanej kapusty
¼ Šálky (30g) mrkvových tyčiniek (alebo iná zelenina podľa chuti)
¼ lyžička najemno pokrájaného zázvoru podľa chuti
1 lyžička ustricovej omáčky podľa chuti

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Suroviny (okrem Wan-Tan-Wrapu) zmiešajte v miske. Zmes zatočte do wrapu a vložte do varného priestoru.
- Asi 6-8 minút nechajte variť. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

* Aby bolo jedlo chrumkavé, rolku obráťte a vložte asi na 2 minúty späť do Rollie®.

Rollie® Hamburger v tvare hotdogu

Suroviny:
½ funtu (200g) mletej hovädziny – najlepšie s obsahom tuku 20%
Štipka rasce podľa chuti
Soľ a korenie podľa chuti
½ šálky (50g) na drobno nakrájanej cibule
Štipka petržlenky podľa chuti

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Suroviny zmiešajte v stredne veľkej miske. Z mletého mäsa vyformujte rukami guľky a potom fašírky stočte do roliek.
- Hamburgery vložte do varného priestoru, priloženým valčekom trošku popritláčajte.
- Varný priestor naplňte stočenými hamburgermi do polovice, lebo zvyšný priestor sčasti vyplní šťava a tuk.
- Odporúčame zapichnúť do stredu hamburgeru drevený ražeň, aby sa ľahšie vyberal.
- Necháme variť asi 6-7 minút a potom vyklopíme.

Pozor: Po 6 minútach varenia bude hamburger do ružova, po 7-8 minútach bude prepečený.

Rollie® Banán v čokoláde

Suroviny:
1 kúsok polmesiačikovitého cesta na pečivo
3-4 tenké plátky banánu
(Môžete použiť aj na tenké plátky pokrájané jahody)
1 polievková lyžica Nutelly

Postup:
- Antiadhéznym sprejom postriekajte varný priestor grilu Rollie®, alebo potrite steny 1 čajovou lyžičkou oleja.
- Cesto položte na rovnú pracovnú plochu.
- Na jednu stranu cesta natrite Nutellu a poukladajte plátky banánu.
- Stočte do rolády tak, že začnete na širšej strane a oba boky preložíte, aby ste cesto uzatvorili. Cesto stočte v rokách do tenkej rolky, aby sa vošlo do Rollie® a zasuňte rolku do varného priestoru.
- Nechajte variť asi 10 minút. Po uplynutí tohto času sa dá pokrm obvykle z varného priestoru vybrať, inak ho môžete vyliať.

* Aby bolo jedlo chrumkavé, rolku obráťe a vložte asi na 2 minúty späť do Rollie®.
Pozor: Dbajte, aby bolo cesto vychladené a nenechávajte ho pri izbovej teplote.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2002/96/ES

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so zapojením sa dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol  na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

Návod na použitie je dostupný aj v elektronickej verzií, stačí si ho vyžiadať u autorizovaného servisu (pozri záručný list).

Návod na použitie, záručné vyhlásenie a servis

Vážený zákazník,
aby Vám Váš elektrospotrebič slúžil čo najlepšie, pozorne si pred jeho prvým uvedením do prevádzky prečítajte celý návod na použitie. Tento elektrospotrebič bol riadne preskúšaný. Predávajúci Vám poskytuje záručnú dobu v trvaní **2 rokov** od dátumu jeho zakúpenia. V tejto dobe odstránime bezplatne všetky závady a nedostatky, ktoré podstatne obmedzujú jeho funkciu a ktoré prekázateľne vznikli vadou materiálu alebo nedostatkami pri výrobe. Závady odstránime podľa nášho uváženia opravou alebo výmenou vadnej časti prístroja. Záruka sa nevzťahuje na závady spôsobené nedodržaním návodu na použitie, nesprávnym zapojením, neprimeraným zaobchádzaním, normálnym opotrebovaním a na nedostatky, ktoré sú pre vlastnú funkciu prístroja nepodstatné a vznikli napríklad na krehkých dieloch elektrospotrebiča, napr.ľahko rozbitné diely zo skla, umelých hmôt a žiarovky. Záruka stráca platnosť zásahom do prístroja inou osobou, ako osobou nami poverenou servisom. Ak sa vyskytne na Vašom prístroji závada, zašlite alebo odovzdajte elektrospotrebič **s kompletným príslušenstvom s uvedením Vašej adresy a tel. čísla** a popisom závady na adresu servisu.

Oprava v záručnej dobe Vám bude vykonaná bezplatne iba vtedy, ak priložíte k spotrebiču doklad o zakúpení prístroja (pokladničný blok, faktúra) a toto záručné vyhlásenie, kde sú servisné záznamy.

Nárok na záruku zaniká, ak je porucha spôsobená:
- mechanickým poškodením (vrátane poškodenia v priebehu prepravy),
- nešetrným a nesprávnym používaním v nesúlade s návodom, nepozornosťou, znečistením a zanedbanou údržbou,
- vonkajšou udalosťou (prepätie v sieti, živelná pohroma a pod.),
- pripojením výrobku na iné sieťové napätie, aké je preň určené,
- pri nepredložení originálneho dokladu o zakúpení.

Nárok zaniká takisto v prípade, keď ktokoľvek vykonal modifikácie alebo adaptácie na rozšírenie funkcií výrobku oproti zakúpenému vyhotoveniu alebo kvôli možnosti jeho prevádzkovania v inej krajine, ako pre ktorú bol navrhnutý. Nárok nebude uznaný na časti, podliehajúce bežnému opotrebeniu, ktoré je v priebehu prevádzky nutné meniť kvôli správnej funkcii výrobku (napr. filtre, sáčky, gumové tesnenia, odvápňovacie tyčinky, batérie, žiarovky, obaly a pod.)

Servisné záznamy:

Dodávateľ výrobku pre Slovensko brel spol. s r.o.

Centrum 1746 / 265, 017 01 Považská Bystrica, tel.: 042/4330791, fax: 042/4260610, www.brel.sk, brel@brel.sk

Organizácia poverená servisom výrobkov:
Brel, spol. s r.o., Centrum 1746/265, 017 01 Považská Bystrica
Tel.: 042/4340193, fax: 042/4260610, mobil: 0910/357277, brel@brel.sk, www.brel.sk

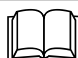
TEAM KALORIK

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



TKG ROLLIE



TEAM KALORIK



Back cover page (last page)